

Mustsõstra-kreembrüleekook

1 plaat 60x20 cm

- 450 g muretaigen, 60x20 cm, küpsetatud
- 100 g Aprikoosimarmelaad, 35% aprikoose
- 300 g tume biskviitpõhi 60x20 cm
- 300 g hele biskviitpõhi 60x20 cm

Kreemitäidis

- 240 g Creme Francaise, kreemipulber kerge prantsusepärase vanillikreemi valmistamiseks
- 180 g vesi, 40-50 °C
- 850 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne vahukoor, vedel

- Kreemipulber lahustada vees ja lisada rõõsk koor.



Mustsõstra-vahukoorekreem

- 550 g Fruit Puree Cassis, naturaalne mustsõstrapüree
- 200 g Alaska-express Neutral, külmutuskindel kerge vanillimaitsega neutraalne vahukoorestabilisaator
- 650 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne vahukoor

- Püree soojendada 20-25 °C, lahustada selles Alaska-express ja lisada vahustatud koor.

Kaunistus

- 100 g Cristaline Neutral, kasutusvalmis kristallselge želeeglasuur puuviljade, kookide ja tortide läigestamiseks
- 30 g Fruit Puree Cassis, naturaalne mustsõstrapüree
- 100 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne vahukoor
- 100 g punased sõstrad, külmutatud
- 100 g Blüten Weiss, valgest šokolaadist helbed

Valmistamine

- Muretaignapõhjale jaotada aprikoosimarmelaad ja sellele panna tume biskviitpõhi.
- Kreemitäidis jaotada ühtlaselt tumedale biskviidile, sellele panna hele biskviitpõhi.
- Panna natukeseks sügavkülmikusse.
- Jaotada koogile mustsõstra-vahukoorekreem ja lasta külmikus 2 tundi taheneda.
- Cristaline segada püreega ja jaotada õhukese kihina koogile.
- Kaunistada nagu pildil.