

## Schwarzwaldi kirsitort

- 2 tk muretaigen, valmis küpsetatud
- 60 g **Marjasegumarmelaad**, küpsetuskindel marmelaad, 35% marju-puuvilju (õunad, kirsid, leedrimarjad, maasikad)
- 4 tk **HELLIN SK tume biskviitpõhi**
- 600 g **Pasticceria - kirsid 6x5/1**, nõrutatud

### Kirsiviina-vahukoor

- 100 g **Alaska-express Neutral**, külmutuskindel kerge vanillimaitsega neutraalne vahukoorestabilisaator
- 100 g vesi, ~25 °C
- 30 g **dessertpasta Schwarzwaldi Kirsiviin**
- 620 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne 35% vahukoor

- Alaska-express vees lahustada, maitsestada dessertpastaga. Lisada vahustatud koor.

### Kaunistus

- 80 g **Piimašokolaadilaast/Shavings Milk**, piimašokolaadist dekoor
- 12 tk **Maraschino Cocktail Kirsid**

### Valmistamine

- Muretainapõhjadele määrada marmelaad, peale asetada tume biskviitpõhi.
- Panna õlitatud ja tuhksuhkruga üle puistatud tordirõngasse.
- Jaotada laiali nõrutatud kirsid.
- Kirsiviina-vahukoore ja biskviitpõhjadega tordiks kokku panna.
- Lasta ~1 tund külmikus taheneda.
- Kaunistada šokolaadilaastude ja Maraschino kirssidega.

