

Schwarzwaldes ķiršu torte

- 2 gb Smilšu mīkla, izcepta
- 60 g Dažādu ogu marmelāde, karstumizturīga marmelāde, 35% ogas augļi (āboli, ķirši, plūškoka augļi, zemenes)
- 4 gb HELLIN Tumšā biskvīta pamatne, saldēta
- 600 g Pasticceria - ķirši 6x5/1, notecināti

Ķiršu degvīna putukrējums

- 100 g Alaska-express Neutral, aukstumizturīgs, neitrāls putukrējuma stabilizators ar vieglu vaniļas garšu
- 100 g ūdens, ~25 °C
- 30 g Deserta pasta Schwarzwaldes Ķiršu degvīns
- 620 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, dabīgs, gaisīgs 35% saldaiss krējums, uzputots

- Alaska-express izšķīdināt ūdenī, pievienot deserta pastu un pievienot uzputotu saldo krējumu.

Dekorēšanai

- 80 g Piena šokolādes skaidiņas/Shavings Milk, piena šokolādes dekors
- 12 gb Maraschino Cocktail Ķirši

Pagatavošana

- Smilšu mīklas pamatni noklāt ar marmelādi, pa virsu likt tumšā biskvīta pamatni.
- Aplikt viegli ieeļļotu un ar pūdercukuru apkaisītu tortes riņķi.
- Vienmērīgi izlikt pa virsu notecinātos ķiršus.
- Ķiršu putukrējuma kārtu un biskvīta kārtu pabeigt torti.
- Ļaut ~1 stundu ledusskapī savilkties.
- Dekorēt ar šokolādes skaidiņām un Maraschino ķiršiem.

