



Reinas putukrējuma torte 1 torte Ø 26 cm, 16 gabali

160 g smilšu mīkla (skat. pamatrecepti)
40 g Bakery Jam Apricot, karstumizturīga aprikožu marmelāde
375 g plaucētās mīklas pamatnes (3 gab.), 1 no tām ar drumstalām (skat. pamatrecepti)
200 g Bakery Jam Raspberry, aveņu marmelāde karstumizturīga

Vaniļas putukrējums:

100 g Alaska-Express Neutral, aukstumizturīgs neitrāls putukrējuma stabilizators
100 ml ūdens, ~25 °C
5 g Deserta pasta Brendijs
5 g Pasta Vanilla bean Madagascar, 100% burbona vaniļas pasta
400 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UH, gaisīgs, dabīgs 35% putukrējums

Alaska-Express Neutral izšķīdina ūdenī, pievieno deserta pastu Brendijs un Pasta Vanilla bean Madagascar, pievieno putukrējumu.

Rotājums:

10 g cukurs dekorēšanai

Pagatavošana:

- Smilšu mīklas pamatni apsmērē ar aprikožu marmelādi.
- To pārklāj ar vienu plaucētās mīklas pamatni. Ieskauj ietaukotā un ar pūdercukuru apbārstītā tortes formā.
- Pārziež ar pusi no aveņu marmelādes, piepilda ar vaniļas putukrējumu un nolīdzina.
- Pārklāj ar otru plaucētās mīklas pamatni, kuru pārziež ar atlikušo aveņu marmelādi un vaniļas putukrējumu.
- Visam virsū klāj ar drumstalām apbārstītu plaucētās mīklas pamatni un novieto ledusskapī uz ~1 stundu sacietēt.
- Pārbārsta ar cukuru dekorēšanai.





Pamatrecepte: plaucētās mīklas pamatne ar drumstalām

140 g **Elkequick**, plaucētu masu maisījums vēja kūku, eklēru, biezpiena bumbiņu u.c. pagatavošanai

200 g auksta ūdens

60 g augu eļļas

100 g drumstalu (skat. pamatrecepti)

Pamatrecepte: smilšu mīklas drumstalas (Streusel)

1000 g **Mürbella**, maisījums visu veidu smilšu mīklas un drumstalu pagatavošanai

Sastāvdaļas maisa līdz izveidojas drumstalas

500 g **Westfalia Supercreme**, krēma margarīns ar krējuma sviesta garšu

Pagatavošana:

- Sastāvdaļas 2 minūtes lēnā maisīšanas režīmā maisa ar lielu maisāmo lāpstiņu (maisā tā, lai nesaputojas).
- Uz nedaudz ietaukotas plāts izspiež 3 tortes pamatnes.
- Vienu pamatni pārklāj ar drumstalām; pamatnes cep toršu formās ar atvērtu tvaika vārstu.
- Cepšanas temperatūra: ~230 °C.
- Cepšanas ilgums: ~15 minūtes.
- Ar drumstalām pārklāto pamatni tūlīt pārgriež.

piezīmes: