



## Reini vahukooretort 1 tort Ø 26 cm, 16 lõiku

160 g muretaigen (vt põhiresepti)  
40 g Bakery Jam Apricot, küpsetuskindel aprikoosimarmelaad  
375 g keedutaignapõhjad (3 tk), 1 nendest puruga (vt põhiresepti)  
200 g Bakery Jam Raspberry, küpsetuskindel vaarikamarmelaad

### Vanillivahukoor:

100 g Alaska-Express Neutral, külmutuskindel kerge vanillimaitsega neutraalne vahukoorestabilisaator  
100 ml vesi, -25 °C  
5 g dessertpasta Brändi  
5 g Pasta Vanilla bean Madagascar, 100% bourboni vanilli pasta  
400 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UH, õhuline naturaalne 35% vahukoor

Alaska-Express Neutral vees lahustada, maitsestada dessertpasta Brändi ja Pasta Vanilla bean Madagascariga ning lisada vahukoor.

### Kaunistus:

10 g dekoorsuhkur

### Valmistamine:

- Muretaignapõhjale määrada aprikoosimarmelaadi.
- Asetada sinna peale üks keedutaignapõhi ning panna nende ümber õlitatud ja tuhksuhkruga üle puistatud rõngas.
- Pool vaarikamarmelaadist peale jaotada, täita vanillivahukoorega ja tõmmata ühtlaseks.
- Asetada peale teine keedutaignapõhi, millele jaotada ülejäänud vaarikamarmelaad ja vanillivahukoor.
- Kõige peale asetada puruga puistatud keedutaignapõhi ja lasta külmikus ~1 tund taheneda.
- Sõeluda peale dekoorsuhkrut.





**Põhiresept: puruga keedutaignapõhi:**

140 g **Elkequick**, keedutaignasegu tuuletaskute, eklääride, pritskookide ja kohupiimapallide valmistamiseks

200 g külm vesi

60 g taimeõli

100 g puru (vt põhiresepti)

**Põhiresept: Liivataigna-puru (Streusel):**

1000 g **Mürbella**, küpsetussegu kõigi muretainast küpsetiste ja puru valmistamiseks

Koostisosad segada puruks.

500 g **Westfalia Supercreme**, koorevõimaitseline kreemimargariin

**Valmistamine:**

- Koostisosad segada ühtlaseks 2 minutit aeglasel masinakäigul suure labaga (mitte vahtu lasta).
- Kergelt rasvainega määratud plaadile pritsida 3 tordipõhja.
- Üks põhi katta puruga; põhjad küpsetada tordirõngastes avatud auruklapiga.
- Küpsemistemperatuur: ~230 °C
- Küpsemisaeg: ~15 minutit.
- Puruga kaetud põhi kohe lahti lõigata.

**Märkused:**

