

Mango-jogurta-putukrējuma torte

2 tortes Ø 26 cm

Pamatrecepte

0,320 kg	smilšu mīklas pamatnes 2 gab.	skat. pamatrecepti
0,080 kg	Bakery Jam Apricot , karstumizturīga aprikožu marmelāde	
0,480 kg	gaišā biskvīta pamatņu 4 gab., 1 cm biezas	



Mango-jogurta putukrējums

0,320 kg	Alaska-Express Mango
0,400 kg	ūdens, ~25 °C
0,800 kg	jogurta
0,800 kg	Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, gaisīgs, dabīgs putukrējums

Alaska-Express Mango
izšķīdina ūdenī un pievieno
jogurtu un putukrējumu

Rotājums

0,200 kg	Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT , gaisīgs, dabīgs putukrējums
32 gab.	šokolādes dekoru
0,300 kg	mango šķēlīšu
0,030 kg	kapātu, grauzdētu mandeļu

Smilšu mīklas pamatrecepte

1,000 kg	Westfalia Mürbmix , maisījums visu veidu smilšu mīklu un drumstalu pagatavošanai
0,400 kg	Debic Butter Constant , 82% kvalitatīvs Beļģijas sviests
0,100 kg	Eifix Vollei , pasterizēta ola

Sastāvdaļas samaisa
vienmērīgā masā.

Pagatavošana

- Smilšu mīklas pamatnes apziež ar **aprikožu marmelādi**, uz katras pamatnes klāj vienu biskvīta pamatni, kuru pēc tam ieskauj ieeļļotā un ar pūdercukuru apbārstītā apaļā tortes formā.
- Uz tortes klāj mango-jogurta putukrējumu un biskvīta pamatnes.
- Torti liek ledusskapī uz ~2 stundām.
- Tortes malu rotā ar madelēm.
- Atzīmē tortes gabaliņu iedaļas, rotā ar **putukrējumu**, mango šķēlītēm un šokolādes dekoriem.