

MARTSIPANIMOUSSE



Retsept (3 torti Ø 18 cm)

Martsipanimousse

400 g	Lubeca martsipani toormass
50 g	dessertpasta Royal Amaretto
150 g	suhkrusiirupiga
200 g	Lubeca valge kuvertüür
100 g	Eipro Vollei, pastöriseeritud täismuna
120 g	Eipro Eigelb, pastöriseeritud munakollane
24 g	Alaska 666, naturaalne, soojas vedelikus lahustuv želatiin, või
8 lehte	želatiin
1000 g	Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne 35% vahukoor
500 g	Cristalline Rot, punane valmisžele <i>à la miroir</i> , või
400 g	Ravifruit vaarikapüree
200 g	suhkrusiirup
8 lehte	želatiin

Valmistamine

Muna kuumutada veevannil ja jahutada segades. Martsipani toormass segada Royal Amaretto ja suhkrusiirupi seguga ühtlaseks ning lisada jahtunud munamassile. Ükshaaval lisada sulatatud valge kuvertüür, vees lahustatud želatiin ja vahukoor.

Biskviitpõhjadega panna kokku tordiks või jaotada väiksemateks magustoiduportsjoniteks, kaunistada soovi kohaselt (nt nagu pildil: katta värvilise Cristalline või ise segatud želeega ja kaunistada värskete marjadega).

Maiust võib serveerida ka taldrikutel desserdina, siis soovitame želatiini kogust vähendada.