

NUGATA MUSS



Nugata muss (2 tortes Ø 18 cm)

400 g Lubeca tumšais riekstu nugats
150 g Eifix Vollei, pasterizēta šķidra ola
100 g Eifix Eigelb, pasterizēts olas dzeltenums
50 g kristāliskais cukurs
20 g Alaska 666, dabīgs želatīns, izšķīdināt
60 g ūdens, vai
6 lapas želatīns

40 g Deserta pasta Brendijs
1000 g Debic Cream Stand & Overrun 35%
UHT, dabīgs, gaisīgs 35% saldaiss krējums

Olas un cukuru samaisīt, karsējot karsta ūdens peldē, tad lēni maisot atdzesēt. Atdzesētajai olu masai pievienot viegli uzsildītu nugata masu un ūdenī izšķīdināto Alaska 666 kopā ar DP Brendijs. Beigās pievienot uzputoto saldo krējumu.

Riekstu - šokolādes muss (3 tortes Ø 18 cm)

400 g Lubeca tumšais riekstu nugats
200 g Lubeca Fehmarn, tumšā kuvertūra
100 g Eifix Vollei, pasterizēta šķidra ola
100 g Eifix Eigelb, pasterizēts olas dzeltenums
100 g kristāliskais cukurs

20 g Alaska 666, dabīgs želatīns, izšķīdināts
65 g ūdens, vai
6 lapas želatīns
40 g Deserta pasta Brendijs
1000 g Debic Cream Stand & Overrun 35%
UHT, dabīgs, gaisīgs 35% saldaiss krējums

Olas un cukuru samaisīt, karsējot karsta ūdens peldē, tad lēni maisot atdzesēt. Atdzesētajai olu masai pievienot viegli uzsildītu nugata masu, izkausētu kuvertūru un ūdenī izšķīdināto Alaska 666 kopā ar DP Brendijs. Beigās pievienot uzputoto saldo krējumu.

Tortes pamatnē likt šokolādes biskvītu, dekorēt pēc vēlmēm.

Šo kārumu var servēt kā atsevišķu desertu uz šķīvīša. Ja pasniedz kā porciju desertu trauciņos, vēlām samazināt želatīna daudzumu.