

NUGATIMOUSSE



Nugatimousse (2 torti Ø 18 cm)

400 g Lubeca tume pähklinugat
150 g Eifix Vollei, pastöriseeritud täismuna
100 g Eifix Eigelb, pastöriseeritud munakollane
50 g kristallsuhkur
20 g Alaska 666, naturaalne želatiin, lahustatuna 60 g vees, või
6 tk lehtželatiin

40 g dessertpasta Brändi
1000 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne 35% vahukoor

Muna ja suhkrut kuumutada veevannil, seejärel segades jahutada. Jahutatud munamassile lisada kergelt soojendatud nugatimass ja vees sulatatud Alaska 666 koos DP Brändiga. Lõpuks segada sisse vahukoor.

Pähkli-šokolaadimousse (3 torti Ø 18 cm)

400 g Lubeca tume pähklinugat
200 g Lubeca Fehmarn, tume kuvertüür
100 g Eifix Vollei, pastöriseeritud täismuna
100 g Eifix Eigelb, pastöriseeritud munakollane
100 g kristallsuhkur

20 g Alaska 666, naturaalne želatiin, lahustatuna 65 g vees, või
6 tk lehtželatiin
40 g dessertpasta Brändi
1000 g Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, õhuline naturaalne 35% vahukoor

Muna ja suhkrut kuumutada veevannil ja jahutada segades. Jahutatud munamassile lisada kergelt soojendatud nugatimass, sulatatud kuvertüür ja vees sulatatud želatiin koos DP Brändiga. Lõpuks segada sisse vahukoor.

Tordid panna šokolaadi-biskviitpõhjadega kokku ja kaunistada soovi kohaselt. Maiust võib serveerida ka taldrikudesserdina. Kausi-magustoiduna valmistamisel soovitame vähendada želatiini kogust.