

Kohupiima-virsikutort

Kogus

1 kg

KIRJELDUS

Tort koosneb kahest immutatud biskviidikihist, mis on omavahel ühendatud kohupiimakreemiga. Tordi ääred ja pealispind on kaetud kohupiimakreemiga. Tordi ääred on viimistletud mandlilaastudega ja pealispind on kaunistatud kompotivirsikute, külmutatud pohlade ja kakaoglasuurist kaunistustega.

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.090
Suhkur	0.090
Apelsinikoorepasta	0.030
Munamass/muna	0.170
Tärklis	0.010
Kokku	0.390

Munamass/muna vahustatakse suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse apelsinikoorepasta ja segatakse õrnalt läbi. Saadud massile lisatakse käsitsi segades juurde eelnevalt sõelutud tärklise-jahusegu. Vormitakse vormi Ø 22 cm, milles toimub küpsetamine. Küpsetatakse ~180-190 °C juures ~14-16 min. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.060
Vesi	0.120
Kokku	0.180

Suhkrust ja veest keedetakse siirup. Jahutatakse 20 °C-ni.

KREEM

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.030
Vahukoor 35%	0.080
Taimne vahukreem	0.110
Kohupiim	0.200
Mascarpone	0.070
Kokku	0.490

Toorjuust ja kohupiim segatakse omavahel korralikult läbi. Taimne vahukreem ja naturaalne koor vahustatakse suhkruga tugevaks vahuks. Saadud vahukreemimassile lisatakse kohupiima-toorjuustusegu ning segatakse ühtlase kreemi saamiseni. **Osa kreemist jäetakse tordi pealispinna ääre pritsimiseks.**

VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
Konserveeritud virsik	0.100
Külmutatud pohl	0.005
Kakaoglasuur	0.030
ŽELEE	
Suhkur	0.040
Želeepulber "Claro"	0.012
Vesi	0.150
Toiduvärv kollane	0.001
Mandlilaast	0.030
Kokku	0.368

Mandlilaastud röstitakse ja kaunistatakse tordi küljed. Tordi pealispind kaunistatakse kompotivirsikute ja pohladega.

ŽELEE VALMISTAMINE: želeepulber segatakse suhkruga ja puistatakse keevasse vette. Keedetakse ja eemaldatakse vaht. Jahutatakse 60 °C-ni. Värvitakse. Tordi pealispind kaetakse želeega.

Kakaoglasuur sulatatakse ja pritsitakse kaunistused. Tort kaunistatakse kakaoglasuurist kaunistustega.