

Martsipanitort

Kogus 1.3 kg

Tort koosneb kahest biskviidikihist, mis on niisutatud ja ühendatud kreemi ja keedisega. Alumisele biskviidikihile on määratud jõhvikakeedis ja kreem. Tordi pealispind ja küljed on kaetud kreemi ja martsipaniga. Kaunistatud kakaoglasuurist ornamendi ja kaunistustega ning martsipanist voolitud lilledega.

KIRJELDUS

BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.112
Suhkur	0.112
Munamass/muna	0.224
Kokku	0.448

Munamass/muna vahustatakse suhkruga tugevaks vahuks ja segatakse käsitsi juurde jahu. Segatakse ühtlaseks ja küpsetatakse vormis Ø 22 cm. Küpsetatakse ~180 °C juures ~14-16 minutit.
NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.100
Vesi	0.100
Brändi	0.010
Kokku	0.210

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

KREEM JA TORDI KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Või	0.240
Tuhksuhkur	0.100
Kondenspiim suhkruga	0.080
Vaniljesuhkur	0.010
Brändi	0.010
Jõhvikakeedis	0.100
Kokku	0.540

Või vahustatakse kohevaks, lisatakse tuhksuhkur, kondenspiim suhkruga ja vaniljesuhkur ning vahustatakse kreemi valmiseni. Maitsestatakse brändiga.

Biskviit lõigatakse kaheks. Alumine biskviidikiht immutatakse, määratakse peale jõhvikakeedis ja kreem ning asetatakse peale teine biskviidikiht. Immutatakse. Tordi pealispind ja küljed kaetakse kreemiga.

VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
Tuhksuhkur	0.050
Martsipan	0.300
Toiduvärv	0.004
Kakaoglasuur	0.050
Kokku	0.404

Tuhksuhkruga kaetud laual rullitakse martsipan lahti ja tõstetakse tordile. **Vormimisest ülejäänud martsipanist voolitakse lilled.**

Kakaoglasuuriga joonistatakse tordile ornament ja pritsitakse kaunistused ning kinnitatakse tordile voolitud lilled.