

# Trühvlitort

**Kogus** 1 kg

Tort koosneb kahest immutatud biskviidikihist, mis on omavahel ühendatud kakaokreemiga Šarlott. Tordi ääred ja pealispind on kaetud sama kreemiga ja üle puistatud trühvlipuruga.

## KIRJELDUS

Kaunistatud kreemi ning kakaoglasuurist kaunistustega.

### BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.096
Suhkur	0.095
Munamass/muna	0.200
Tärklis	0.022
<b>Kokku</b>	<b>0.413</b>

Munamass/muna vahustatakse koos suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud jahu-tärklisesegu ning segatakse ühtlaseks tainaks. Vormitakse Ø 22 cm vormi, milles toimub küpsetamine. Küpsetatakse ~190-200 °C juures ~15-20 min. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

### IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.100
Vesi	0.125
Brändi	0.007
<b>Kokku</b>	<b>0.232</b>

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

### KREEM

Koostisosad	Kogused kg
<i>ŠARLOTTKREEM</i>	
Kreemimargariin/või	0.240
Vaniljesuhkur	0.010
Brändi	0.008
Kakao	0.016
<i>ŠARLOTTSIIRUP</i>	
Piim	0.136
Suhkur	0.202
Munamass/muna	0.032
<b>Kokku</b>	<b>0.644</b>

*ŠARLOTTSIIRUPI VALMISTAMINE:* muna ja 1/3 suhkrust vahustatakse. Piimast ja 2/3 suhkrust keedetakse siirup 105 °C-ni. Vahustatud muna-suhkrusegule lisatakse peene joana kuum siirup ning kuumutatakse, kuni siirup on paksenenud. Jahutatakse 20 °C-ni.

*ŠARLOTTKREEMI VALMISTAMINE:* kreemimargariin/või vahustatakse valkjaks, kohevaks massiks. Lisatakse šarlottsiirup samal ajal vahustades. Vahustamise lõpus lisatakse brändi. **Enne kakao lisamist võetakse kaunistuseks ~1/3 kreemi kogusest.**

### VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
<i>TRÜHVLIIPURU</i>	
Kreemimargariin/või	0.005
Vaniljesuhkur	0.010
Kakao	0.022
Suhkur	0.080
Vesi	0.028
Toiduvärv	0.002
Tume kakaoglasuur	0.050
<b>Kokku</b>	<b>0.197</b>

*TRÜHVLIIPURU VALMISTAMINE:* veest ja suhkrust keedetakse siirup 117 °C-ni. Kuumale siirupile lisatakse kreemimargariin/või ja kakao. Maitsestatakse. Segades jahutatakse 40 °C-ni. Sõelutakse läbi jämeda sõela.

Tort kaetakse trühvlipuruga ning kaunistatakse kreemist lilledega ja kakaoglasuurist figuuridega.