

Kohupiima-virsikutort

Kogus 1 kg

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.

KIRJELDUS

BISKVIIT

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

Biskviit valmistatakse kutseeksami eelsel päeval. 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	0.090
Vesi	0.090
Kokku	0.180

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

KREEM

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

Toorjuust ja kohupiim segatakse omavahel korralikult läbi. Taimne vahukreem ja rõõsk koor vahustatakse suhkruga tugevaks vahuks. Saadud vahukreemimassile lisatakse kohupiima-toorjuustusegu ning segatakse ühtlase kreemi saamiseni.

Osa kreemist, ca 100 g, jäetakse tordi pealispinna ääre pritsimiseks.

KOKKUPANEK JA 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. Kakaoglasuur sulatatakse 40-45°C-ni ja valmistatakse kaunistused.

TORDI KOKKUPANEK: biskviit lõigatakse kaheks, alumine biskviidikiht immutatakse, määratakse peale pool kreemist, asetatakse peale teine biskviidikiht, immutatakse. Tordi ääred ja pealispind kaetakse ülejäänud kreemiga. Tordi küljed kaetakse mandlilaastudega. Tordi pealispinnale pritsitakse äärekontuur. Tordi pealispind kaunistatakse kompotivirsikute ja pohladega.

ŽELEE VALMISTAMINE: želeepulber segatakse suhkruga ja puistatakse keevasse vette. Keedetakse, eemaldatakse vaht ja värvitakse toiduvärviga. Jahutatakse 60 °C-ni.

Tordi pealispind kaetakse želeega ja kaunistatakse kakaoglasuurist kaunistustega.