

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 dekooridega/kaunistuselementidega.

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**

IMMUTUS

| Koostisosad | Kogused kg |
|-------------|------------|
| Suhkur | 0.090 |
| Vesi | 0.090 |

Kokku **0.180**

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**

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**

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 20-22 cm, milles toimub küpsetamine.

Küpsetatakse 180-190 °C juures 14-16 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

Suhkrust ja veest keedetakse siirup.

Jahutatakse 20 °C-ni.

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.

Mandlilaastud röstitakse.

Kakaoglasuur sulatatakse 40-45°C-ni ja valmistatakse dekoorid/kaunistuselemendid.

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 kreemiga 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 dekooridega/kaunistuselementidega.