

# Martsipanitort

**Kogus** 1.3 kg

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

## KIRJELDUS

### BISKVIIT

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

Kokku **0.448**

Biskviit valmistatakse kutseeksami eelsesel päeval.

Munamass/muna vahustatakse suhkruga tugevaks vahuks ja segatakse käsitsi juurde jahu. Segatakse ühtlaseks ja küpsetatakse vormis Ø 20-22 cm.

Küpsetatakse ca 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 KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Või	0.240
Tuhksuhkur	0.100
Kondenspiim suhkruga	0.080
Vanillisuhkur	0.010
Brändi	0.010
Jõhvikakeedis	0.100

Kokku **0.540**

*VÕIKREEMI VALMISTAMINE:* või vahustatakse kohevaks kreemjaks vahuks, lisatakse tuhksuhkur, kondenspiim suhkruga ja vanillisuhkur ning vahustatakse kreemi valmimiseni. Maitsestatakse brändiga.

*TORDI KOKKUPANEK:* biskviit lõigatakse kaheks. Alumine biskviidikiht immutatakse, määratakse peale pool võikreemist, millele omakorda jõhvikakeedise kiht ja asetatakse peale teine biskviidikiht ning immutatakse. Tordi pealispind ja küljed kaetakse ülejäänud võikreemiga.

### 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/kujud/kaunistused vorme kasutamata.**

Kakaoglasuur sulatatakse 40-45°C-ni, joonistatakse tordile ornament ja valmistatakse dekoorid/kaunistuselemendid.

Tort viimistletakse martsipanist ja kakaoglasuurist dekooredega/kaunistuselementidega.