

# Sefiiritort kohupiimakreemiga

**Kogus** 1.1 kg

## KIRJELDUS

Tort koosneb kahest immutatud biskviidikihist, mis on omavahel ühendatud kohupiimakreemi ja keedisega. Tordi ääred ja pealispind on viimistletud munavalge-keedukreemiga ja kakaoglasuurist dekooridega/kaunistuselementidega.

## BISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu 550	0.120
Suhkur	0.100
Munamass/muna	0.200
<b>Kokku</b>	<b>0.420</b>

Biskviit valmistatakse kutseeksami eelsel päeval. Munamass/muna vahustatakse koos suhkruga tugevaks vahuks, lisatakse sõelutud jahu ning segatakse ühtlaseks tainaks. Vormitakse vormi Ø 20-22 cm, milles toimub küpsetamine. Küpsetatakse 180-190 °C juures 14-16 minutit. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

## IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Suhkur	0.100
Vesi	0.100
<b>Kokku</b>	<b>0.200</b>

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

## KREEMID JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
<i>KOHUPIIMAKREEM</i>	
Taimne vahukreem	0.125
Tuhksuhkur	0.020
Kohupiim	0.125
Mustsõstra keedis	0.060
<i>MUNAVALGE-KEEDUKREEM</i>	
Pastöriseeritud munavalgemass	0.134
Suhkur	0.300
Sidrunhape	0.002
Vesi	0.120
Geeltoiduvärv	0.001
<b>Kokku</b>	<b>0.887</b>

*KOHUPIIMAKREEMI VALMISTAMINE:* taimne vahukreem vahustatakse koos tuhksuhkruga tugevaks vahuks, lisatakse kohupiim ja segatakse ühtlaseks kreemiks.

*TORDI KOKKUPANEK:* biskviit lõigatakse kaheks, alumine biskviidikiht immutatakse, määratakse peale kogu kohupiimakreem, millele omakorda mustsõstra keedisekiht, asetatakse peale teine biskviidikiht ning immutatakse.

*MUNAVALGE-KEEDUKREEMI VALMISTAMINE:* suhkrust ja veest keedetakse siirup keskmise kuuliproovini 118-120 °C. Munavalge pannakse vahustuma, kui siirup on keema läinud. Sidrunhape lisatakse vahetult enne siirupi lisamist. Siirup lisatakse peene joana munavalgevahule ja jätkatakse vahustamist, kuni kreemi paksenemiseni. Toiduvärv/id lisatakse munavalge-keedukreemile viimistlemise käigus.

## VIIMISTLEMINE

Koostisosad	Kogused kg
Kakaoglasuur	0.030
<b>Kokku</b>	<b>0.030</b>

Kakaoglasuur sulatatakse 40-45°C-ni ja valmistatakse dekoorid/kaunistuselemendid. Tordi ääred ja pealispind viimistletakse munavalge-keedukreemi ja kakaoglasuurist dekooridega/kaunistuselementidega.