

Torte Siciliana

Iznākums: apaļā tortes forma 30 cm diametrā, augstums 2,5cm - 8 kūkas

350 g smilšu mīklas (skat. pamatrecepti ar Mürbella), izrullē 3mm biezu
500 g Bon Citron/karstumizturīgs citronu pildījums
30 g saldētas vai svaigas sarkanās jāņogas

Rotājumam:

50 g Cristaline/kristālskaidra gatavā želeja 'a la miroir

Smilšu mīklas pamatrecepte:

1000 g Mürbella maisījums smilšu mīklas pagatavošanai
400 g Westfalia Back-Weich margarīns cepšanai
100 g olas

*Visas sastāvdaļas rūpīgi samaisa:
ar maisītāju ātrā režīmā 2+6 min.
ar spirālveida maisītāju 2+3 min.*



Pagatavošana:

- Formas pamatni un sānu malas izklāj ar izrullēto smilšu mīklu.
- Piepilda ar citronu pildījumu Bon Citron un nogludina.
- Pārbārsta ar sarkanajām jāņogām.
- Cep apm. 200 C un apm. 25 minūtes.
- Izceptu kūku pārklāj ar Cristaline gatavo želeju.