

## Putukrējuma torte à la NY Cheesecake

2 tortes Ø18 cm

### Pamatne

100 g **Debic Butter Constant 82%**, sviests, 82% ar augstu kušanas temperatūru

50 g **Master White Chocolate Chips 28%**, baltā šokolāde kaletītēs

250 g Gaišu cepumu gabaliņi

- Cepumu gabaliņus sadrupināt un samaisīt ar izkausētu sviestu un šokolādi viendabīgā masā.



### Svaigā siera krēms à la NY Cheesecake

175 g **Alaska-express NY Cheesecake**, aukstumizturīgs putukrējuma stabilizators ar siera kūkas garšu

250 g ūdens

1000 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, gaisīgs, dabīgs saldaiss krējums, uzputots

200 g Svaigais siers

- Alaska-express izšķīdināt ūdenī, pievienot svaigo sieru, tad pievienot uzputoto krējumu.

### Želejas glazūra

100 g **Cristaline Neutral**, lietošanai gatava, kristāldzidra želeja kūku, toršu un augļu glazēšanai

10 g Dekorēšanas putukrējums (50 g Alaska-express Neutral + 50 g ūdens + 500 g putukrējums Debic)

60 g Avenes

2 gb Šokolādes dekori

### Pagatavošana

- Ieklāt tortes riņķa pamatnē sadrupināto cepumu masu, stingri piezpiest. (Tortes riņķa apakšu pirms tam aiztaisīt ar cepampapīru). Likt ledusskapī.
- Pildīt tortes riņķi ar svaigā siera krēmu, nedaudz piezpiežot izlīdzināt.
- Likt uz stundu ledusskapī lai savelkas un pēc tam vēl uz neilgu laiciņu ievietot saldētavā.
- Glazēt ar Cristaline želeju.
- Dekorēt kā redzams attēlā.