Balt-Hellin

www.balthellin.eu

Olu liķiera - karameļu torte

6 tortes ∅ 18 cm

420 g **Smilšu mīklas pamatnes**, ceptas, 6 gb, ∅16 cm
150 g **Bakery Jam Apricot**, karstumizturīga aprikožu marmelāde, 45% aprikozes
420 g riekstu biskvīta pamatnes, 6 gb, 16 cm,∅ 1 cm biezumā

Olu liķiera putukrējums

400 g **Creme Francaise**, krēma pulveris viegla, tipiska franču, vaniļas krēma pagatavošanai
300 g ūdens
120 g **Deserta pasta Olu liķieris**
1300 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT,** gaisīgs, dabīgs saldais krējums

- Creme Francaise izšķīdināt ūdenī.
- Pievienot deserta pastu un uzputoto saldo krējumu.

Karameļu putukrējums

250 g **Alaska-express Neutral**, aukstumizturīgs, neitrāls putukrējuma stabilizators ar vieglu vaniļas garšu
320 g ūdens
100 g **Deserta pasta Karamele**
1200 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, gaisīgs, dabīgs saldais krējums

- Alaska-express izšķīdināt ūdeni, pievienot deserta pastu un uzputoto saldo krējumu.

Želeja

300 g **Cristaline Neutral**, lietošanai gatava, kristāldzidra želeja augļu, kūku un toršu glazēšanai
20 g **Deserta pasta Karamele**

- Sastāvdaļas samaisīt kopā.

Dekorēšanai

50 g **Lazdu riekstu krokants**
6 gb **šokolādes dekori**
30 g fizāļi, 6 gb

Pagatavošana

- Uz smilšu mīklas pamatnes uzklāt aprikožu marmelādi, tad likt gaišā biskvīta kārtiņu.
- Olu liķiera putukrējumu iepildīt formā, uz 20 min. Ievietot saldētavā.
- Karameļu putukrējuma kārtiņu pildīt virs olu liķiera putukrējuma, tad likt pamatni kas sakatavota, viegli piespiest lai saguļas.
- Atļaut ~1 stundu ledusskapī savilkties, tad likt saldētavā.
- Izņemt no formas, apakšējo malu dekorēt ar krokantu, virspusē klāt želeju. Dekorēt ar fizāli un šokolādes dekoru kā redzams foto.

BRAUN