

Tortes svars ir 1,100 kg.

Tortes kopējā enerģētiskā vērtība ir 13967,3 kĶal.

100 g tortes satur 126,9 kĶal

Kopējā tortes produktu izmaksa 6,41 eiro



Biskvīta torte ar smalko „pancaku”



Nepieciešamās sastāvdaļas:

Biskvīta mīklai:

12 olas

12 ēdamkarotes cukura

12 ēdamkarotes miltu

150 g pāršu grūbu

2 ēdamkarotes kakao pulvera

Mascarpone krēmam:

250 g Mascarpone siers

1,2 glāzes pūdercukura

Citrona sula pēc garšas

Citrona miziņa

Sviesta krēmam:

200 g saldkrējuma sviesta

100 g iebiezinātā piena

2 olu dzeltenumi

Tortes rotāšanai

Svaigas upenes

Cukurs

Želatīns

Pagatavošanas gaita:

Pēršu grūbu putras gatavošana

1. Pēršu grūbas sako aukstā ūdenī vairākas reizes, līdz ūdens ir tīrs (tas ir jādara, lai atdalītu cieti un putra sanāktu irdena).
2. Grūbas ber katlā un apļej ar aukstu ūdeni, lai tās pilnībā nosegtas, un virs tām vēl ir ūdens aptuveni 0.5 cm biežumā. Katlam uzliek vāku un uz lēnas uguns ļauj ķarsēties.
3. Kad grūbas ir piebriedušas, lej klat pienu un sautē tālāk, pievieno cukuru un nedaudz sāli.
4. Kad grūbas ir gandrīz mīkstas, katlu noņem no uguns un ietin segā, lai uzbriestu.

Ir jāizcep 3 biskvīta ripas – 2 gaišās un 1 brūna ripa

Gaišās biskvīta mīklas gatavošana

1. 4 olām atdala dzeltenumus no baltumiem.
2. Dzeltenumiem pievieno 4 ēdamkarotes cukura un puto līdz masa ir kļuvusi gaiša un palielinājusies apjomā
3. Baltumiem pievieno šķipsniņu sāli un puto līdz stingrām putām
4. Pie saputotajiem olu dzeltenumiem klat pievieno izsijātus miltus un olu baltumus, uzmanīgi samaisa viendabīgu masu.
5. Masai pievieno pusi no pāršu grūbas putras, samaisa
6. Lej veidnē un ievieto karstā cepeškrāsnī, cep 180 grādos apmēram 15 minūtes

Brūnā biskvīta pagatavošana

1. Gatavo līdzīgi kā gaišo biskvītu, tikai nepievieno pāršu grūbu putru. Miltiem klat pievieno kakao pulveri

Mascarpone krēma pagatavošana

1. Ievieto „Mascarpone” sieru bļodā un kopā ar pūdercukuru rūpīgi samaisa.
2. pakāpeniski pievieno citrona sulu un miziņas pēc garšas
3. Turpina krēmu putot līdz izveidojas viendabīga masa.

Sviesta krēma pagatavošana

1. Mīkstu sviestu saputo, līdz tas kļūst gaišs un gaisīgs.
2. Pa vienam pievieno un rūpīgi iekūļ olu dzeltenumus.
3. Tad pievieno iebiezināto pienu, vaniļīnu un turpina kultat, līdz iegūta viendabīga masa.

Tortes kārtošana:

1. Kā pirmo kārtu izmanto gaišo biskvīta kārtu, kuru apsmērē ar upeņu želeju, uzsmērē sviesta krēmu
2. Nākošo kārtu liek brūno biskvītu, kuru apsmērē arī ar upeņu želeju un mascarpone krēmu
3. pēdējā kārtā ir gaišā biskvīta kārtā
4. Tortes augšu rotā ar sablenderētām upenēm un icing tehnikā darinātajiem rotājumiem

No šīs masas sanāk 14 mafini, kura svars ir vidēji 100 g.

Viena mafina enerģētiskā vērtība ir 265,8 kcal

Kopējā mafinu produktu izmaksa 4,45 eiro



Sāļie mafini



Nepieciešamās sastāvdaļas:

250 g miltu

100 ml eļļas

2 olas

150 ml kefīra

2 tējkarotes cepamā pulvera

Naža gaļas sodas

1 tējkarote sāls

1 tējkarote cukura

1 sīpols

300 g žāvētās gaļas

100 g pērļu grūbu

Mafinu rotāšanai

Šeri tomātiņi

100 g krēmsiera

100 g 35% salda krējuma

Pagatavošana

1. Pērļu grūbu putras gatavošana-pērļu grūbas sūta aukstā ūdenī vairākas reizes, līdz ūdens ir tīrs (tas ir jādara, lai atdalītu cieti un putra sanāktu irdena). Grūbas ber katlā un aplej ar aukstu ūdeni, lai tās pilnībā nosegtas, un virs tām vēl ir ūdens aptuveni 0.5 cm biežumā. Katlam uzliek vāku un uz lēnas uguns ļauj karsēties. Kad grūbas ir piebriedušas, lej kļāt pienu un sautē tālāk, pievieno cukuru un nedaudz sāli. Kad grūbas ir gandrīz mīksts, katlu noņem no uguns un ietin segā, lai uzbriestu. Ļauj atdzist

2. Nomizo sīpolu, smalki sagriež. Žāvēto gaļu sagriež kubiņos. Pannā apcep sīpolus un gaļu, atdzesē

3. Gatavo mīklu- bļodā ielej eļļu, kefīru, iesit olas, pievieno sāli, cukuru, sajauc, pievieno izsijātus miltus, cepamo pulveri, sodu, sajauc.

4. Sajauc kopā sagatavoto mīklu ar pērļu grūbu putru un saceptajiem sīpoliem un gaļu

5. Sagatavoto masu pilda papīra groziņos un cep sakarsētā cepeškrāsnī 180 grādos apmēram 20-25 minūtes

6. Sagatavo sāļo krēmu- saputo saldo krējumu ar krēmsieru, pievieno putukrējuma stindzinātāju

7. Atdzisušos mafinus rotā ar sāļo krēmu un šeri tomātiņiem