

Leivakreemitort astelpajumarmelaadi ja –siirupiga (1100 g)

Tort

Biskviitpõhi	330 g
Leivakreem	400 g
Immutussiirup	150 g
Astelpajumarmelaad	160 g
Šokolaadiglasuur	60 g
Kaunistusmarjad	20 g
Kaunistussuhkur	3 g



Biskviitpõhi	350 g:
Suhkur	152 g
Muna (5tk)	220 g
Jahu	140 g

Immutussiirup	150 g:
Astelpajusiirup	110 g
Konjak	5 g
Vesi	45 g

Leivakreem	400 g:
Rõõsk koor 35%	300 g
Astelpajusiirup	50 g
Rukkileiva puru, praetud	45 g
Või praadimiseks	10 g
Želatiin	8 g
Vesi	20 g

Valmistamine.

Küpseta kolm õhukest biskviidi-põhja, immuta siirupiga ja kihita astelpajumarmelaadiga ja leivakreemiga. Pealt ja servad kata samuti kreemiga.

Biskviitpõhjade valmistamiseks vahusta muna-valged suhkruga, lisa munarebud ja viimasena jahu. Küpseta temperatuuril 220° C.

Leivakreemi jaoks vahusta rõõskkoor suhkruga. Lisa praetud rukkileivapuru ning lõpuks vees ja astelpajusiirupis leotatud ja sulatatud želatiin.

Kaunist tort šokolaadiglasuuriga, metsmaasikatega, granaatõunaga või astelpaju- ja kuusevõrse želeest lõigatud figuuridega.