

Karamell- och äppeltårta

Tillagning:

Lägg ett anslag i en tårtring.
Stryk på ett tunt lager av gräddmoussen.
Lägg på ett nytt anslag.
Lägg på en "fruktcoulispudd".

Grundrecept Gräddmousse Karamell:

Blanda Neutral Gräddmousse, art.nr 3030, med vatten enligt receptet.
Vänd ner 30% av den lättvispade grädden.
Tillsätt 50 g Smakpasta Karamell, art.nr 271832 (per 1000 g grädde)
Vänd ner resten av grädden. Fördela karamellgräddmoussen i formen. Frys tårtan.

Grundrecept Fruktcoulis:

120 g vatten
80 g socker
3 g Vaniljsocker, art.nr 25009
3 g Gelatinpulver Sanatine, art.nr 3634
1000 g Äppelfyllning Tradition, art.nr 56800

Tillagning:

Koka sockerlagen och blanda i Sanatine och vaniljsocker. Blanda ner fruktfyllningen
Frys i silipatformar. Receptet räcker till 4 st á 15 cm.

Geléapplicering:

Koka upp 200 g Belnap Neutral, art.nr 40374, med 300 g vatten. Blanda med 1000 g Decorgel Neutral, art nr 274024.

Låt den frysta tårtan stå framme i ca 15 minuter. Häll den ljumna gelén över tårtan.

Dekoration:

Gör hasselnötscrunch av krossade hasselnötter och Toscamix, art.nr 3689.
Klä nedre kanten på tårtan med hasselnötscrunchen.
Stryk överdelen av tårtan med små klickar av Decorgel Karamell.
Dekorera med t.ex. äppelskiva, hasselnötsflarn, chokladpinnar eller liknande.

