

## KARAMEĻU ESPRESSO TORTE

### Nepieciešams:

Banoffe biskvīts (3 gab.)*	380 g
Kafijas krēms**	375 g
Krokants baltā šokolādē	150 g
Decorgels Neitrāls	75 g
Konditorejas pasta Espresso (dekorēšanai)	5 g
	<b>985 g</b>

Pirmo biskvītu pārklāji ar krokantu baltā šokolādē. Pamīšus lieciet atlikušos biskvītus un kafijas krēmu. Torti atdzesēji ledusskapī apmēram 2 stundas. Dekorēji ar Decorgels Neitrāls, konditorejas pastu Espresso un šokolādes dekoriem.



### \* Banoffe biskvīts

Banoffe maisījums	1'000 g
Olas	500 g
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	500 g
Ūdens	50 g
	<b>2'050 g</b>

Lieciet 0,7 kg masas uz pannas.  
Cepšanas t°: 190°C (konvekcijas krāsnī)  
Cepšanas laiks: 5-6 minūtes  
Nocepums: 19%

### \*\* Kafijas krēms

Putukrējums Sunwhip	500 g
Saldais krējums Panna da Montare	500 g
Putukrējuma stabilizators Neitrāls	200 g
Ūdens	250 g
Konditorejas pasta Espresso	30 g
	<b>1'480 g</b>

Pie saputota putukrējuma pievienojiet pārējās sastāvdaļas. Visu rūpīgi samaisiet.

### \* Banoffe kūksiņi

Banoffe maisījums	1'000 g
Olas	500 g
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	500 g
	<b>2'000 g</b>

Visas sastāvdaļas maisiet kopā apmēram 4 minūtes vidējā ātrumā.

Cepšanas t°: 180°C  
Cepšanas laiks: apmēram 20 minūtes

