

## MEDUS TORTE AR PILNGRAUDU BISKVĪTU

### Pilngraudu biskvīta pamatrecepte:

Maisījums "Pilngraudu"	500 g
Olas	300 g
Ūdens	100 g
Kon-Sept Rapšu eļļa 100%	200 g
Pildījums ar medus garšu	165 g
	<b>1'265 g</b>

Visas sastāvdaļas maisiet kopā apmēram 1 minūti nelielā ātrumā. Masu lieciet tortu formās. Cepiet 250°C 7 minūtes ar aizvērtu šīberi.

### Plombīra krēms:

Karina Basic Milk	300 g
Ūdens	180 g
Saldais krējums Panna da Montare	500 g
Sanatine putukrējuma stab.	15 g
	<b>995 g</b>

Karina Basic Milk samaisiet ar ūdeni un atstājieliet uzbrīest uz 15 minūtēm. Samaisiet vēlreiz līdz viendabīgai masai un pievienojiet saputotu putukrējumu. Beigās pievienojiet uzsildīto (60-80°C) Sanatine putukrējuma stabilizatoru, samaisītu ar 20 g ūdens.

