

“CREAM LEMON” KOMBINĀCIJĀ AR TRIFEĻU PILDĪJUMU UN  
GAISĪGU BISKVĪTU AIZVEDĪS JŪS NEATKĀRTOJAMĀ CEĻOJUMĀ!

## VASARĪGA CITRONU TORTE

Ø22 cm

### Nepieciešams:

Biskvīts* (3 gab.)	300 g
Citronu krēms**	450 g
Pildījums Trufina (saputots)	175 g
Decorgels Neitrāls	100 g
	<b>1'025 g</b>

Gaišo biskvītu pārsmērējiet ar citronu krēmu, pārklājiet ar otru biskvītu un pildiet ar Trufina. Pārklājiet ar atlikušo biskvītu un citronu krēmu. Torti atdzesējiet ledusskapī apmēram 2 stundas. Atdzesēto torti pārklājiet ar Decorgel neitrāls. Dekorējiet.



### \* Biskvīts:

Kilsta N maisījums biskvītam	500 g
Kviešu milti Ekstra	600 g
Cukurs	1'000 g
Olas	1'200 g
Ūdens	400 g
	<b>3'700 g</b>

Visas sastāvdaļas saputojiet kopā. Cepiet 220°C apmēram 8 minūtes.

### \*\* Citrona krēms:

Saldais krējums Panna da Montare	700 g
Putukrējums Sunwhip	300 g
S-f. Neutral putukrējuma stabilizators	200 g
Ūdens	200 g
Pildījums Cream Lemon	300 g
	<b>1'700 g</b>

Putukrējuma stabilizatoru samaisiet ar ūdeni, pievienojiet pie saputota putukrējuma, iemaisiet pildījumu Cream Lemon.

### Produktu piedāvājums:

	Artikuls	Iepakojums
Pildījums Cream Lemon	29019	2,7 kg
Pildījums Trufina	03572	8 kg
Kilsta N maisījums biskvītam	32301	12,5 kg