ŠOKOLĀDES – ZEMEŅU TORTE NO HUGO





Torti izdomāju, pārbaudīju un sagatavoju JUMS.

Lai arī vienkārša, tai ir viens būtisks trūkums. Tās patēriņš prasīs daudz īsāku laiku nekā tās sagatavošana.

Jums būs nepieciešams:
Tortes pamatne (laiskajā gadījumā to var iegādāties jau gatavu, bet es gatavoju tieši tāpat kā „Parīzes tortei", kuras recepte atrodama šajā lapā).
1 Nutella (350 gramīgā)
2 iepakojumi Filadelfijas siera vai 250 grami Mascarpone
500 gramu svaigu zemeņu
3 ēdamkarotes kristāla cukura (vislabāk ir cukurniedru)
2 paciņas kūku želejas (8 gramīgās) vai želatīns.

Process:
Sagatavojiet pamatni saskaņā ar instrukcijām.
Pārkaisiet zemenes ar cukuru, nedaudz saspaidiet un ļaujiet kādu laiku ievilkties, lai izdalītos sula.
Lai pagatavotu krēmu, sajauciet Nutellu ar Filadelfijas vai Mascarpone sieru. (Pavisam nedaudz sāļais Filadelfija siers, kombinācijā ar Nutellu, dos neparastu un interesantu garšu).
Uz pamatnes klājiet sagatavoto krēmu. Ērtāk to darīt kūkas skārda formā ar noņemamām malām. Klājiet to līdz malām, lai želeja pēc tam paliktu virspusē.
Pievienojiet zemenēm ūdeni, lai ar radušos sulu būtu puslitrs šķidruma. Iemaisiet sauso kūku želeju zemenēs ar šķidrumu. Visu uzkarsējiet traukā un pavāriet 1 minūti. Ļaujiet dažas minūtes atdzist un pārlejiet krēma kārtai. Lieciet ledusskapī atdzist.

GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo