



## Різдвяний торт

1 лист, 60 x 40 см

### Основний рецепт

_____	900 г	Пісочне тісто, (АСТРІ Мюрб) 1 лист, випечене (див. рецепт)
_____	200 г	Конфітюр Абрикос
_____	1200 г	АСТРІ Яблуко

#### Пряне тісто

_____	1360 г	АСТРІ Спайс кекс	З'єднайте всі інгредієнти на середній швидкості 2 - 3 хвилини.
_____	105 г	Олія	
_____	85 г	Яйця	
_____	570 г	Вода	

#### Крем з корицею

_____	300 г	АФ Нейтраль	АФ Нейтраль, Кориця і Цукор змішати додати воду та ретельно змішати із збитими вершками
_____	400 г	Вода, приблизно 25 °С	
_____	10 г	Кориця	
_____	2000 г	Вершки АСТРІ Дековіп (збиті)	

#### Декор

_____	300 г	Крем з корицею
_____	48 шт	Шоколадний декор
_____	250 г	Яблука свіжі

### Пісочне тісто Астрі Мюрб

_____	100 г	АСТРІ Мюрб	інтенсивно змішати всі компоненти 2 + 3хвилин
_____	400 г	Цукор	
_____	650 г	Борошно	
_____	400 г	Маргарин АСТРІ 82	
_____	110 г	Яйця	

### Технологія приготування

- Змастити пісочну основу Конфітюр Абрикос.
- Відсадити АСТРІ Яблуко по діагоналі .
- Залити приготовленою масою АСТРІ Спайс Кекс та випікати.
- Температура випікання: приблизно 200 °С
- Тривалість випікання: приблизно 30 хв