



# Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums

Diāna Vlaščenko, E18-7/8, 3.kurss  
Audzinātāja - Margarita Rjahovska

**Maziņš saldais Ziemassvētku  
galds tev un taviem tuvajiem  
šajos miera pilnos svētkos.**

**Ziemassvētku vecītis,  
Ienāk manā mājā.  
Bērni iededz svecītes,  
Mamma galdu klāja.**



# Biskvīta torte ar mascarpones kremu

Nr. p.k.	Produktu nosaukums	Mērv.	Produktu ielikuma norma, g	
			Bruto	Neto
1.	Olas	gab	10	400
2.	Milti	g	315	315
3.	Cukurs	g	315	315
4.	Piens	ml	127	127
5.	Sāls	g	2	2
	<b>Krems :</b>			
6.	Mascarpone siers	g	600	600
7.	Sviests	g	200	200
8.	Pūdercukurs	g	160	160
	<b>Porcijas svars :</b>			<b>1700 / 800</b>

# Īss tehnoloģiskais apraksts

1. Olu baltumus atdala no dzeltenumiem.
2. Olu baltumiem pievieno sāli, cukuru un kuļ palielinot ātrumu līdz olu baltums turās stingrās putās.
3. Pievieno olu dzeltenumus un ar lāpstiņu iecilā tos olu baltumos.
4. Tad pievieno miltus 3 etapos, katru reizi iecilājot.
5. Pievieno pienu un lēnām to iecilā līdz masa kļūst viendabīga.
6. Masu lej formās ( 24cm un 15cm ) un mazliet pasit ap galdu.
7. Jau iepriekš 150° C uzsildītā cepeškrāsnī liek cepties 30-40 min.
8. Krems : mīkstu sviestu sakuļ līdz paliek gaišāks, pievieno pūdercukuru sakuļ, pievieno mascarpone sieru un samaisa.
9. Kad biskvīts ir atdzisis tos sagriež uz pusēm un vidū smērē kremu, var apsmērēt arī apkārt.
10. Dekorē ar šokolādi un krāsainiem cukura graudiņiem.

Sastāvdaļas,  
kas  
tika izmantotas  
biskvītam



**Olu baltumiem pievieno sāli, cukuru un kuļ  
palielinot ātrumu līdz olu baltums turās  
stingrās putās.**



**Pievieno olu dzeltenumus un ar  
lāpstiņu iecilā tos olu baltumos.**



**Tad pievieno miltus 3 etapos, katru reizi iecilājot, pievieno pienu un lēnām to iecilā līdz masa kļūst viendabīga, lej formā.**



**Kad biskvīts ir gatavs to atdzesē.**



Sastāvdaļas,  
kas tika  
izmantotas  
kremam

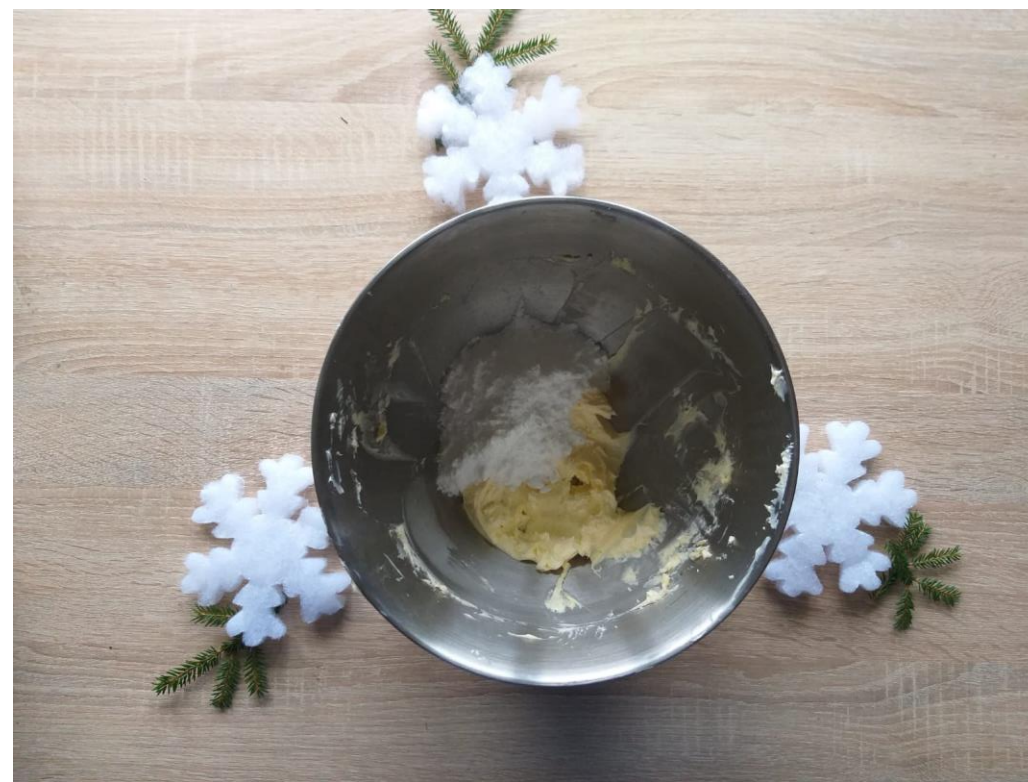




**Mīkstu sviestu sakuļ līdz paliek gaišāks.**



**Pievieno pūdercukuru un sakuļ.**



**Pievieno mascarpones sieru un  
samaisa.**




**Krems gatavs.**





Dekorēt var dažādi.



Ziemassvētku mājīgais kafijas  
galds tuvajiem



Ziemassvētku gaisma ir pavisam kas savāds un īpašs.



Katrs mājas stūrītis ir izrotāts un silts.



Arī šajos  
Ziemassvētkos  
būsim kopā.



## Izmantotā literatūra

---

1. Vecmāmiņas receptes grāmata.
2. <http://janaskukas.blogspot.com/2017/03/sv-aiga-siera-kremi-kukam-un-tortem.html> (proportijas izvēlējos savējās).
3. Tautasdziesmas pašsacerēta.



A close-up, slightly blurred photograph of a Christmas tree branch. A large, textured red ornament is the central focus on the right side. The background is dark, filled with soft, out-of-focus warm lights (bokeh) in shades of yellow and orange, and other smaller red ornaments. The overall mood is cozy and festive.

Paldies par uzmanību!