

Tortice sa šlagom od malina i puslicama

Čokoladne tortice s malinama i puslicama za uz kavu

oko 6 komada



uspijeva lako

up to 20 Min.



1 Priprema:

Namastite kalupe. Maline ostavite da se odmrznu. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto sve-u-1:

U posudi izmiješate brašno s Backin praškom za pecivo. Dodajte ostale sastojke i od svega mikserom (metlicama) kratko na najnižoj, a potom na najvećoj brzini u 2 min. izradite glatko tijesto. Tijesto ulijte u kalupe i poravnajte. Kalupe na rešetki gurnite u pećnicu.

Vrijeme pečenja: oko 20 Minuta

Podloge odmah nakon pečenja istresite iz kalupa na rešetku za kolače obloženu papirom za pečenje i ostavite da se ohlade.

Sastojci:

Za kalupe za tortice (Ø 10 cm):

masnoće

Tijesto sve-u-1:

100 g pšeničnog brašna

1,5 žličice Dr. Oetker Original

Backin praška za pecivo

80 g šećera

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer

2 žlice Dr. Oetker Kakao za

kolače

3 jaja (veličine M)

2 žlice ulja

1 žlica octa

Nadjev:

150 g duboko zamrznutih malina

50 g puslica

200 g hladnog slatkog vrhnja za šlag

1 omot Dr. Oetker Kremfix

③ **Nadjev:**

Puslice stavite u vrećicu za zamrzavanje, dobro zatvorite i pomoću valjka za tijesto zdrobite na veće komade. Odvojite otprilike 1/3 za ukrašavanje. Od slatkog vrhnja s učvršćivačem istucite čvrsti šlag. Umiješajte maline i puslice. Šlag s malinama raspodijelite po torticama i nožem oblikujte kupole. Pospite s preostalim komadićima puslica i odmah poslužite.

Tip from the Test Kitchen

- Podloge za tortice možete zamrznuti.