

Red Velvet mini tortice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (za kafu)ulja**
- **3jajeta**
- **1,5 šoljašecera**
- **1 kašicicakakaoa**
- **2 kesicecrvene boje**
- **2,5 šoljebrašna**
- **1 kašicica soli**
- **1 kašicica ekstrakta vanile**
- **1 kašicica sode bikarbune**
- **1 šoljakiselog mleka**
- **1 kašicica sirceta**

Za preliv:

- **150 gšecera u prahu**
- **2-3 kašikevrele vode**

Priprema

Penasto umutiti jaja i šecer, pa postepeno dodavati ulje, so, kiselo mleko, sodu bikarbonu, ekstrakt vanile, brašno i kakao pomešan sa crvenom bojom. U male kalupe puniti masu i peci u zagrejanoj rerni na 180-200 stepeni. Sastaviti šecer u prahu i vrelu vodu i mutiti da se dobije gusta bela masa. Pecene tortice ohladiti, pa preliti prethodno pripremljenom belom glazurom.

Savet