

Mini moli tortice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 5 kašika šecera
- 100 g čokolade
- 2 kašike ulja
- 5 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- mleko (za prelivanje kore)

Za fil:

- 6 dl mleka
- 2 kašike gustina
- 4 kašike šecera
- 100 g margarina
- 2 kašike brašna
- 1 kašika ekstrakta vanile
- 1 kašika rendane korice narandže
- 1 banana

Priprema

Fil. Ja prvo skuvam fil pa ostavim da se hladi dok se kora priprema i peče ;) Odvojiti 1 dl mleka, dodati gustin i brašno i promešati. Ostatak mleka staviti na šporet da provri sa šećerom i aromom vanile. Kada provri skloniti sa vatre i dodati kockice margarina i mešati dok se ne otopi, pa dodati mleko sa gustinom i brašnom i mešati

žicom, vratiti na vatru i mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi, pa u ohlaeno dodati koricu narandže.

Kora. Odvojiti žumanca od belanca. Sve suve sastojke sjediniti. Umutiti belanca, dodati šećer pa još mutiti, dodati žumanca, ulje i otopljenu čokoladu. Sve kratko umutiti. Dodati suve sastojke pa lagano špatulom promešati. Pleh velicine 20x35 cm obložiti pek papirom, izliti masu za koru, poravnati i peci na 180 stepeni 10 minuta. Pecenu koru prevrnuti na žicu prelići mlekom i ostaviti da se dobro ohladi.

Kada se kora ohladila, vadimo čašom krugove (ja sam vadila krugove velicine 5 cm), svaki krug prelijete sa malo mleka. Namažete fila, poreate kolutove banane (kod mene su stala 2 koluta, ako su vam veci krugovi može i više kolutova).

Preko banane malo više fila stavite kašikom i fino poravnate i pravite kao poluloptu.

Ostatak kore sameljete. Uzmete tortice u ruku i posipate mrvicama, možete i prstima okolo malo pritiskati mrvice po torticama da se prilepe. Ja sam dobila tačno 12 tortica. Po želji dekorišite tortice, mada su one same po sebi dekorativne. Ostavite u frižider da se dobro ohlade i stegnu.

Presek..

Savet