

Mini tortica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **4** kašikeoštrog brašna
- **2** kašikekakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo
- **5** kašikašecera
- **50 g** cokolade

Za kremu:

- **2** vrecicepuđinga cremé brulle
- **200 g**margarina
- **0,5 dl**lijeka
- **6** kašikašecera
- **50 g** cokolade

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **50 g** margarina
- **1** kašikaulja

Ostalo:

- **0,5 kg**jagoda
- **1 dl**mlijeka za natapanje kora
- **1 vrecica**šлага od cokolade
- **100 g** cokolade (za cvijetice)
- **50 g** bijele cokolade
- **2 dl**mlijeka za šlag

Priprema

Kora: Jaja i šećer dobro umutiti. Brašno, kakao i prašak za pecivo sjediniti i polako dodavati u jaja lagano miješajući. okoladu otopiti na pari i dodati smjesi. Na veliku tepsiju od rerne staviti papir za pecenje. Izzliti i poravnati smjesu i peci u zagrijanoj rerni na 180 stupnjeva 15-ak minuta. Ohlaenu koru izrezati na cetiri dijela i natopiti mlijekom.

Krema: U 2 dl mlijeka razmutiti puding, a preostalo mlijeko i šećer zakuhati te skuhati puding. U ohlaen puding dodati izraen margarin te naribati cokoladu.

Jagode isjeckati na ploškice, ostaviti nekoliko cijelih za dekoraciju. Prvu koru premazati kremom, na kremu poslagati jagode pa preklopiti drugom korom. Isto tako sa ostalim korama. Posljednju premazati kremom tek toliko da pokrije koru. Na pari istopiti cokoladu i margarin, dodati ulje za sjaj i tortu preliti glazurom. Šlag napraviti prema uputi sa vrecice, te po želji ukrasiti tortu.

Cvijetici: Otopiti cokoladu na pari i špricem za ukrašavanje na masni papir tj. papir za pecenje 'nacrtati' cvijetice ili oblike po želji. Staviti u frižider da se stegne, pa ih poslagati na tortu. Otopiti i bijelu cokoladu. Cijele jagode umakati i takoer ukrasiti tortu.

Savet

Tortica se zove 'mini' jer je mala ali opet dovoljna i idealna za poklon nekoj dragoj osobi :) U slast!!