okoladne mini tortice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**mlevenog keksa
- **20 g**putera
- **4 kašike**soka od narandže
- **300 g**višanja
- **3 kašike**šecera
- **2 kašike**gustina
- **150 g**šlag krema u prahu
- **100 g**kisele pavlake
- **200 g**cokolade

Priprema

U posudu staviti mleveni keks, dodati istopljeni puter i sok od narandže. Uzeti 4 kalupica bez dna samo obruc precnika 8 cm a visine 4 cm, staviti ih na papir za pecenje. Masu od mlevenog keksa rasporediti u kalupice i rukama istanjiti po dnu kalupica. U posudu staviti višnje dodati 3 kašike šecera i kuvati dok se šecer ne istopi. Proceditи i u sok od višanja staviti 2 kašike gustina i kuvati dok se ne zgusne. Toplo rasporediti u kalupice po sloju od mlevenog keksa a preko poredjati višnje.

Umutiti šlag sa 2 dl vode, dodati 100 g kisele pavlake. Od ove mase odvojiti 10 kašika za ukrašavanje tortica, u preostalu masu do dati 100 g istopljene cokolade i 50 g rendane cokolade. Masu sa cokoladom staviti preko višanja.

Ostaviti 3-4 sata u frižideru, izvaditi tortice iz kalupa i ukrasiti sa odvojenim belim šlagom i 50 g istopljene cokolade.

Savet