

Mini tortice (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 3 kašike pecenih mlevenih lešnika
- na vrh kašice praška za pecivo

Za fil:

- 2 jajeta
- 7 kašika šecera
- 40 g čokolade
- 120 g margarina sa ukusom čokolade i narandže

Za preliv:

- po potrebi sok od narandže

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

U posudi umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca i lagano sjediniti, dodati brašno prosejano sa praškom za pecivo, pecene mlevene lešnike i blago izmešati. Masu sipati u pleh (38x38 cm) sa pek papirom izravnati površinu i peci na 200 C. Okruglom modlom od 5 cm vaditi krugove iz ohlaene kore. Potrebne su 3 okrugle forme za jednu torticu.

Umutiti jaja sa šećerom i kuvati na pari. U skuvan fil dodati cokoladu da se istopi. Ostaviti da se ohladi.. Mutiti margarin sa mikserom i dodavati kašiku po kašiku fila. Umutiti penasto. Sipati fil u kesu za ukrašavanje.

okoladu istopiti sa uljem i umakati po jednu koricu za svaku torticu. Ostaviti na papir za pecenje da se stegne. Ostale korice malo preliti sokom od pomorandže. Na svaku koricu istisnuti fil i pokriti drugom koricom. Ponovo staviti fil i gore cokoladnu koricu. Ukrasiti po želji, (ja sam stavila kandiranu koricu od pomorandže).

Savet