

## *Male tortice od oraha*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g brašna
- 200 g butera
- 100 g sitnog šecera
- 100 g mlevenih oraha
- strugane kore od limuna

#### **Fil:**

- 140 g mlevenih oraha
- šecera po ukusu
- 1 kašika ruma
- pekmez za spajanje

#### **Preliv:**

- 200 g cokolade
- 200 g prah šecera
- 2-3 kašike mleka
- 2-3 kašike vode
- malo parce putera

#### **Za dekoraciju:**

- polutke jezgra od oraha

## Priprema

300 g brašna, 200 g putera, 100 g sitnog šecera, 100 g mlevenih oraha i struganu koru od limuna izmežati i napraviti testo. Od izraženog testa razviti oklagijom tanku koru i vaditi malom okruglom modlom tortice.

Podmazati pleh, posuti brašnom i u njega režati tortice. Peci ih tako da ostanu blede žute boje.

Ohlažene tortice puniti sledecim nadevom: 140 g mlevenih oraha zasladiti po ukusu i ukuvati orahe sa malo šecera.

Kada se masa zgusne, skinuti sa šporeta i u hladne orahe sipati 1 kašiku ruma, pomešati i filovati tortice koje predhodno treba premazati pekmezom.

Sastavljati dve po dve pa preliti preliv: 200 g cokoiade sa 200 g prah šecera, 2-3 kašike mleka, 2-3 kašike vode, mešati dok ne provri.

Sud skinuti sa šporeta, dodati parce putera, sve dobro izmešati i filovane tortice umakati u cokoladu.

Viljuškom vaditi, stavljati na tabak bele hartije, a na sredinu svake staviti pola jezgra oraha i ostaviti na hladno mesto da se suše.