

Mini moli tortice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za koru:

- **3jajeta**
- **5 kašikašecera**
- **100 gcokolade**
- **2 kašikeulja**
- **5 kašikabrašna**
- **1 kesicaprška 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 hlađi dok se kora priprema i peče ;) Odvojiti 1 dl mleka, dodati gustinu i brašno i pomešati. Ostatak mleka staviti na šporet da provri sa šecerom 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 šefer pa još mutiti, dodati žumanca, ulje i otopljenu cokoladu. 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 preliti mlekom i ostaviti da se dobro ohladi.

Kada se kora ohladila, vadimo cašom 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 tacno 12 tortica. Po želji dekorisite tortice, mada su one same po sebi dekorativne. Ostavite u frižider da se dobro ohlade i stegnu.

Presek..

Savet