

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** šećera
- **2 kašike** gustina
- **150 g** šlag krema u prahu
- **100 g** kisele pavlake
- **200 g** čokolade

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 šećera i kuvati dok se šećer ne istopi. Procediti 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 čokolade i 50 g rendane čokolade. Masu sa čokoladom staviti preko višanja.

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

Savet