

Mini tortice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- **7 kašika**šecera
- **5 kašikab**rašna
- **2 kašike**kakao
- **5 kašikau**lja
- **5 kašikam**leka
- **1 kesic**apraška za pecivo

Fil:

- **500 ml**mleka
- **2 kesice**puding od jagode
- **5 kašika**šecera
- **125 g**margarina
- **200 ml**slatke pavlake
- **300 g**malina

Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca ulje, mleko, kakao i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Staviti koru da se pece.

Kada je kora pecena sacekati da se ohladi, a onda okruglim kalupom napraviti krugove. Za fil odvojiti 100 ml

mleka, razmutiti puding, a ostatak mleka staviti sa šećerom da se kuva.

Kada mleko provri ukuvati puding. Kada se puding ohladi sjediniti ga sa izradjenim margarinom. Napuniti kesu za ukrašavanje filom pa filovati tortice. Na svaku koru staviti po malo fila, malo malina i malo izmucene slatke pavlake. Dekorisati po želji.

Savet