

Mini tortica



Sastojci

Potrebno je:

- 5 belanaca
- 5 kašike šecera
- 5 kašika lešnika
- 1 kašiku brašna

Fil I:

- 5 žumanaca
- 100 g šecera
- 100 g bele cokolade
- 100 g umucenog putera
- 100 g mlevenih lešnika

Fil II:

- 200 ml slatke pavlake
- 100 g mlečne cokolade

Priprema

Mini tortica kora: 5 belanaca umutiti sa 5 kašika šecera u cvrsto sne, pa dodati 5 kašika lešnika i 1 kašiku brašna. Peci 15 minuta na 180 stepeni. Koru preseći na 4 dela. Ja sam pekla u tepsiji 42 cm sa 31 cm.

Fil I: 5 žumanaca, 100 g šecera, umutiti i skuvati na pari. U to dodati 100 g bele cokolade. U ohladjen fil, dodati 100 g umucenog putera i 100 g mlevenih lešnika.

Fil I: 200 ml slatke pavlake, umutiti i dodati 100 g mlečne otopljene i prohladjene cokolade.

Filovati kore naimenicno filom I, pa filom II. Ukrasiti po želji.