Kremaste tortice

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **200 g**pecenih lešnika
- **100 g**pecenih badema
- **20**svežih urmi
- **2**pomorandže
- **4 kašike**kokosovog ulja
- **4 kašike**kakaa

Fil:

- **500 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **100 ml**slatke pavlake
- **4 kašike**meda

Preliv:

- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**crne cokolade

Priprema

Prvo treba spremiti fil. 400ml mleka staviti u šerpu i prokuvati. Ostatak, 100ml, pomešati sa pudingom i medom. Kad mleko provri, zakuvati puding i ostaviti da se ohladi. Slatku pavlaku umutiti mikserom zajedno sa

ohlaenim pudingom da se dobije fina kremasta smesa.

Koru pripremiti tako što se u secka ili multipraktik sipaju lešnici i babademi. Samleti, pa dodati otkoštene urme, kakao, sok od ceenih narandži i otopljeno kokosovo ulje. Sve zajedno izblendirati. Dobije se kompaktna masa.

Uzeti kalup za mafine i u svako udubljenje staviti po jednu korpicu za pecenje mafina. Kašikom vaditi po malo smese za koru i utapkati kašikom ili prstima, po dnu svake korpice. Preko sipati fil.

okoladu i slatku pavlaku zagrejati i mešati dok se ne stvori glatka smesa. Prohladiti, pa sipati preko svake tortice.

Savet

Od navedene koliine sastojaka može se napraviti jedna torta u okruglom ili etvrtastom kalupu.