

Mini tortice 3 u 1



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**egotovih tamnih kora za tortu
- **600 ml**slatke pavlake
- **130 g**kesten pirea
- **3 kašike**šecera u prahu
- **200 g**višanja
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**želatina
- **180 ml**kisele pavlake
- **100 g**plazma keksa
- **100 g**cokolade
- **300 g**šlag krema od vanile
- **250 ml**cokoladnog mleka

Priprema

Svaku koru iseci okruglom modlom na 10 krugova. Ukupno da bude 30 komada.

Pripremiti prvu torticu od kestena. Izmutiti 200 ml slatke pavlake sa 1 kašikom šecera u prahu. Dodati kesten pire pa sve lepo sjediniti. Pripremiti 5 kalupa za mini tortice.

Staviti prvo jednu koru, preliti je jednom kašicom cokoladnog mleka, pa namazati filom, pa opet koru i na kraju fil. Ponoviti postupak sa jos 4 kalupa. Ostaviti sa strane dok se pripremaju druge tortice.

Druga tortica sa višnjama. Višnje bez kostica staviti u šerpicu sa 3 kašike šecera. Posebno razmutiti kesicu želatina sa vodom i ostaviti da nabubri. Kuvati višnje desetak minuta, a onda skloniti sa ringle pa umesati želatin i ostaviti da se malo prohladi. Izmutiti 200 ml slatke pavlake sa 1 kašikom šecera u prahu. Pripremiti 5 kalupa za mini tortice. U svaki staviti po jednu koru, preliti svaku koru kašicom čokoladnog mleka. Preko kore staviti malo ohlađenog fila od višanja pa slatku pavlaku. Ponoviti postupak kora, fil od višanja, slatka pavlaka.

Treća tortica. Pomesati kiselu pavlaku sa 1 kašikom šecera u prahu. Dodati mleveni plazma keks. Posebno izmutiti 200 ml slatke pavlake. Pripremiti 5 kalupa za mini tortice. U svaki staviti po jednu koru, preliti je čokoladnim mleko, staviti fil pa slatku pavlaku. Ponoviti postupak, kora fil, slatka pavlaka.

Izmutiti šlag krem prema uputstvu sa kesice pa staviti na svih 15 tortica. Ukrasiti sve tortice istopljenom čokoladom.

Savet