

Punc tortice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **4** jajeta
- **80 g** kristal šećera
- **120 g** oštrog brašna
- **malopraška** za pecivo
- **malosoli**

Za nadev:

- **malo** osušenog biskvita
- **50 g** grendane čokolade za kuvanje
- **6 kašika** marmelade od šipka
- **6 kašika** rumuna
- **100 g** seckanih oraha

Za glazuru:

- **200 g** šećera u prahu
- **3 kašike** vrela vode
- **1 kašika** rumuna
- **maloroza** boje za kolace

Za premazivanje tepsije:

- 25 gmargarina
- maloprezla

Priprema

Mikserom istuci belanca sa malo soli u tvrd sneg. Mikserom u drugoj posudi dobro umutiti žumanca sa šećerom, dodati sneg od belanaca i prosejano brašno sa praškom za pecivo i lagano varjacom izmešati u kompaktnu smesu. Tepsiju od rerne namazati margarinom, staviti papir za pecenje kojega isto namazati margarinom i posuti prezlina. Biskvitnu masu stavite u tepsiju.

Stavite peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i pecite 12 minuta. Rernu nemojte isključivati, nakon što izvadite testo jer ce vam biti potrebna za sušenje ostataka biskvita nakon secenja krugova. Peceno testo odmah preokrenite na tacnu posipanu prezlina (da se ne bi lepilo), oslobodite od papira za pecenje i cašom promera 5 cm vadite krugove. Od ove kolicine testa se dobije 34 kruga.

Ostatke biskvita nakon izrezivanja krugova stavite u rernu da se suše, a rernu isključite, i ostavite testo u rerni 30 minuta da se osuši.

Priprema nadeva: Osušene ostatke biskvita usitnite oklagijom, izmešajte viljuškom sa seckanim orasima, rendanom cokoladom, marmeladom i rumom da se dobije gust nadev.

Svaki kolutic (njih 34) namažite pripremljenim nadevom i spajajte po dva kolutica, malo pritisnite rukama i izravnajte nadev.

Priprema glazure: 200 g šećera u prahu prosejati, dodati 3 kašike vrele vode i 1 kašiku ruma (a može se dodati i boja za kolace) dobro se umeša da postane glatka masa i prelije se preko svake tortice. Kada se glazura osuši stavljati u korpice za mafine.

Savet