

## **Punc tortice**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Za testo:**

- **4**jajeta
- **80** gkristal šecera
- **120** goštrog brašna
- malopraška za pecivo
- malosoli

### **Za nadev:**

- maloosušenog biskvita
- **50** glandane cokolade za kuvanje
- **6** kašikamarmelade od šipka
- **6** kašikaruma
- **100** gseckanih oraha

### **Za glazuru:**

- **200** gšecera u prahu
- **3** kašikevrele vode
- **1** kašikaruma
- maloroza boje za kolace

### **Za premazivanje tepsije:**

- 25 g margarina
- maloprezla

## Priprema

Mikserom istuci belanca sa malo soli u tvrd sneg. Mikserom u drugoj posudi dobro umutiti žumanca sa šecerom, 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 prezlima. Biskvitnu masu stavite u tempsiju.

Stavite peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i pecite 12 minuta. Rernu nemojte iskljucivati, nakon što izvadite testo jer ce vam biti potrebna za sušenje ostataka biskvita nakon secenja krugova. Peceno testo odmah preokrenite na tacnu posipanu prezlima (da se ne bi lepilo), oslobođite 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 iskljucite, 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 šecera 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