

## Mini tortice

Prepustite se neodoljivom užitku uz desert bogat kremom za belu tortu i šlag kremom.

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 80 Min.



### Sastojci:

#### Za patišpanj:

5 jaja  
5 kašika/e šećera  
65 g brašna  
20 g Dr. Oetker Kakao  
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo  
170 g višanja

#### Za krem:

1 pakovanje Dr. Oetker Krem za Belu tortu  
800 ml mleka  
200 g margarina ili putera

#### Za dekoraciju:

50 g Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake  
100 ml mleka hladnog  
100 g čokolade rendane  
12 trešanja svežih ili kandiranih

### 1 Patišpanj:

U sud sipajte belanca, malo umutite da zapene, pa postepeno dodajte šećer, neprestano muteći. Na kraju dodajte žumanca i još malo mikserom mutite. Posebno sjedinite brašno, prašak za pecivo i kakao. Sipajte u umućena jaja i lagano špatulom promešajte. Preručite u pleh od rerne na koji ste stavili papir za pečenje. Preko stavite iscedene višnje. Pecite na 200 °C oko 15 minuta.

Ostavite patišpanj da se ohladi, a onda isecite krugove prečnika 7-8 cm ili po želji.

### 2 Krem:

Pomešajte sadržaj kesice krema sa 200 ml hladnog mleka i mešajte dok se ne razbiju grudvice. Zagrejte do ključanja 600 ml mleka. Sklonite sa šporeta i dodajte razmućeni sadržaj kesice. Kuvajte 1-2 minuta uz neprestano mešanje. Sklonite sa šporeta, dodajte iseckan margarin ili puter i rastopite ga uz neprestano mešanje.

③ **Filovanje i dekoracija:**

Na tacnu stavite krug patišpanja, premažite kremom, pa preklopite drugim krugom. Ostavite da se ohlade dok nafilujete sve tortice, a onda istim kremom premažite tortice sa svih strana. Pospite rendanom čokoladom i ukasite šlag kremom koji ste umutili sa 100 ml hladnog mleka. Na vrh stavite kandiranu ili svežu trešnju. Tortice stavite u frižider do serviranja da se dobro ohlade i stegnu.