

Sultan tortice

Troslojne hrskave tortice koje se tope pod nepsima!

15 - 18 komada



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 90 Min.



Sastojci:

Za puslice:

1 kesica Dr. Oetker Puslica
75 ml vode

Za podlogu od keksa:

250 g mlevenog keksa
100 g putera/maslaca
100 g šećera u prahu
120 ml soka od pomorandže
(ceđenog)

Za fil:

1 kesica Dr. Oetker Fila za tortu
sa ukusom čokolade
300 ml mleka

Za dekoraciju:

30 g čokolade
ribizle

1 Puslice:

U sud sipajte 75 ml vode i dodajte sadržaj iz kesice za pripremu puslica. Mikserom mutite pola minuta minimalnom brzinom, a zatim nastavite mućenje oko 3 minuta maksimalnom brzinom. Zagrejte rernu na 150°C. Odgovarajući pleh obložite papirom za pečenje. Od pripremljene smese pomoću poslastičarske kese sa Sultan nastavkom oblikujte puslice. Pleh stavite u donju trećinu rerne, smanjite temperaturu na 100°C, sušite 60 minuta. Nakon toga rernu isključite, vrata delimično otvorite i nakon 15 minuta pleh izvadite iz rerne.

2 Podloga od keksa:

U sud sipajte puter i šećer u prahu. Mikserom umutite. Dodajte mleveni keks, promešajte i dodajte sok od pomorandže. Sve promešajte da se smesa ujednači. Sipajte na papir za pečenje i izravnajte na 1 cm debljine. Okruglim sekačem, prečnika kao Sultan puslice, vadite krugove. Stavite na tacnu i prebacite u frižider da se ohlade dok pripremate fil.

3 Fil:

U sud sipajte 300 ml hladnog mleka iz frižidera i dodajte sadržaj kesice fila za tortu sa ukusom čokolade. Mikserom mutite pola minuta minimalnom brzinom, a zatim nastavite mućenje oko 3 minuta maksimalnom brzinom.

Uz pomoć poslastičarske kese i zvezdastog nastavka nanosite fil preko podloge od keksa. Preko fila stavite Sultan puslicu, prelijte istopljenom čokoladom i ukasite ribizlama.