

# Tortice sa čokoladnim nadevom

Zalogajčići posebnog čokoladnog ukusa

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Testo:

200 g brašna  
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo  
0,5 kašičice soli  
50 ml mleka  
100 g putera/maslaca

### Nadev:

75 g bele čokolade  
75 g crne čokolade  
40 g putera/maslaca  
75 ml slatke pavlake

### Dekorisanje:

malina  
borovnica  
kupina  
listića nane  
pistaća seckanih

1 12 kalupa (Ø 7 cm) dobro namastite margarinom ili puterom i pospite brašnom. Pripremite modlice za kolačiće (Ø 9 cm) i kesu za ukrašavanje.

## 2 Testo:

Za pripremu testa pomešajte u posudi brašno s praškom za pecivo. Dodajte ostale sastojke i mikserom (lopaticama) izmesite glatko testo najprije na najnižoj, a potom na najvećoj brzini. Razvucite testo na lagano pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu od 2,5 mm. Modlicom za kolačiće (Ø 9 cm) izrežite 12 krugova i stavite ih u pripremljene kalupe. Viljuškom više puta probodite. Preko noći ostavite u frižideru (kako se testo više ne bi stisnulo). Pecite u sredini zagrejane rerne oko 20 – 25 minuta, na 180°C (vreo vazduh 160°C). Nivo: sredina rerne Izvadite tortice iz kalupa i ostavite da se ohlade na kuhinjskoj rešetki.

## 3 Nadev:

Belu i crnu čokoladu narežite na male komade i stavite u činiju. Maslac i pavlaku zakuvajte u tiganju, dodajte u čokoladu i mešajući otopite čokoladu. Stavite smesu u kesu za ukrašavanje. Odrežite mali vrh kese i nafilujte tortice.



Dr. Oetker d.o.o.

④ Dekorisanje:

Ukrasite voćem, listovima nane i pistaćima. Poslužite ili pričekajte dok se nadev ne stvrdne.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300