

Drip-cake tortice

Ukusne hrskavo-čokoladne tortice

oko 25 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:
papir za pečenje

Prhko tijesto:

200 g pšeničnog brašna
½ razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
50 g Dr. Oetker Badema mljevenih
50 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera aroma badema (1 žličica tekuće arome)
1 prstohvat soli
1 jaje (veličine M)
100 g mekog maslaca ili margarina
1 žlica mlijeka

Ukrašavanje:

oko 100 g tamne čokolade
Dr. Oetker Šarene mrvice
Dr. Oetker Dekor srebrne perle soft
Dr. Oetker Dekor Božićna drvca
Dr. Oetker Dekor mix zvjezdice

1 Priprema:

Obložite lim za pečenje papirom za pečenje. Prethodno zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 200 °C
Pećnica na vrući zrak oko 180 °C

2 Prhko tijesto:

Pomiješajte brašno i prašak za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke i sve zajedno mikserom (metlicama) najprije na najnižoj, a potom na najvećoj brzini izradite u glatko tijesto. Ako se tijesto lijepi, stavite ga kratko na hladno.

Tijesto na lagano pobrašnjenoj radnoj ploči razvaljajte na debljinu od ½ cm. Izrežite oko 25 okruglih keksa u 3 različite veličine (Ø npr. 2,5 cm, 3 cm, 4 cm). Stavite na lim za pečenje i pecite.

Vrijeme pečenja: oko 10 Minute

Kekse s papirom za pečenje izvadite na rešetku za kolače i ostavite da se ohlade.

3 Ukrašavanje:

Tamnu čokoladu otopite. Pažljivo stavite otopljenu čokoladu žličicom na velike kekse tako da kapljice čokolade kapaju s ruba. Na to stavite kekse srednje veličine i također ukasite čokoladom. Na kraju stavite male kekse. Po želji pospite zvjezdicama i dekorima prije nego što se glazura stvrdne.

Ukoliko nemate modlice, tijesto možete podijeliti na 3 dijela. Oblikovati 3 valjka različitih debljina i svaki narezati na 25 dijelova jednake veličine. Potom oblikovati kuglice, spljoštiti ih na limu i ispeći.

Tip from the Test Kitchen

- Na limu za pečenje najbolje je peći kekse u samo jednoj veličini jer će se na taj način ravnomjerno ispeći.
- Otopljenu čokoladu možete staviti i u malu vrećicu za zamrzavanje. Vrećicu zatvorite, odrežite mali vrh i ukasite kekse.
- Keksi se u dobro zatvorenim limenim kutijama mogu čuvati oko 3 tjedna.