

Karamelizirane male tortice s jabukama

Kremasti kolač s karameliziranim jabukama uz kavu

oko 6 komada



potrebno malo iskustva



do 40 Min.



1 Priprema:

Namastite i pobrašnite kalupe za tortice. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto sve-u-1:

U posudi izmiješajte brašno s Backin praškom za pecivo. Dodajte ostale sastojke i od svega mikserom (metlicama) kratko na najnižoj, a potom na najvećoj brzini u 2 min. izradite glatko tijesto. Tijesto ravnomjerno rasporedite u kalupe. Kalupe na rešetki gurnite u pećnicu.

Vrijeme pečenja: oko 15 Minute

Odmah nakon pečenja podloge, iskrenite iz kalupa na rešetku za kolače obloženu papirom za pečenje i ostavite da se ohlade.

Sastojci:

Za kalupe za tortice (Ø 10 cm):

masnoće

pšeničnog brašna

Tijesto sve-u-1:

100 g pšeničnog brašna

1 razom puna žličica Dr. Oetker

Original Backin praška za pecivo

75 g šećera

1 prstohvat soli

2 jaja (veličine M)

3 žlice mlijeka

2 žlice meda

2 žlice ulja

Nadjev:

1 velika jabuka s crvenom korom

50 g šećera

½ žličica mljevenog cimeta

3 žlice vode

Krema:

200 g slatkog vrhnja za šlag

1 omot Dr. Oetker Kremfixa

1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin

šećera



3 Nadjev:

Jabuke operite, narežite na četvrtine pa na kriške. Kriške poprečno prepolovite. Pomiješajte šećer s cimetom i na obloženoj tavi zajedno s medom karamelizirajte na umjerenj vatri. Potom prelijte vodom. Komadiće jabuka umiješajte u sirup od karamela i ostavite da se ohlade u tavi.

4 Krema:

Od slatkog vrhnja s Kremfixom i vanilin šećerom istucite čvrsti snijeg i rasporedite po torticama. Komadiće jabuka prije samog posluživanja utisnite u šlag u obliku ruža.

Tip from the Test Kitchen

- Podloge bez nadjeva možete zamrznuti.

