

Tortice s čokoladom i jagodama

Kolačići s jagodama i čokoladom

12 komada



potrebno malo iskustva



do 40 Min.



Sastojci:

Prhko tijesto:

180 g glatkog brašna
20 g Dr. Oetker Kaka za kolače
100 g šećera
1 prstohvat soli
125 g maslaca (hladnog)
1 žumanjak (veličine M)

Punjenje:

400 ml tučenog slatkog vrhnja
300 g čokolade za kuhanje
50 g mekog maslaca
50 g šećera
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin
šećera
1 jaje (veličine M)
1 bjelanjak (veličine M)

Pokrov:

500 g jagoda (narezanih na ploškice)
4 žlice marmelade od jagoda

1 Prhko tijesto:

Za izradu tijesta pospite brašno po radnoj površini. Redom dodajte preostale sastojke i rukama umijesite tijesto. Omotajte folijom za čuvanje svježine i ostavite oko 40 minuta da odstoji na hladnom mjestu.

- 2 Tijesto podijelite na 12 jednakih dijelova i oblikujte u kugle. Na pobrašnjenom radnoj površini spljoštite u oblik kruga (promjera oko 10 cm). Krugove tijesta stavite u namašćen kalup za muffine i lagano pritisnite. Ostavite kalup da odstoji na hladnom oko 40 minuta.

3 Punjenje:

Za punjenje zakuhajte tučeno slatko vrhnje. Maknite sa štednjaka, dodajte čokoladu i miješajući otopite. Maslac sa šećerom i vanilin šećerom mikserom (metlicama) istucite u kremastu smjesu. Pojedinačno umiješajte jaje i bjelanjak. Umiješajte ohlađeno tučeno slatko vrhnje s čokoladom i nastavite miješati dok se svi sastojci ne povežu. Punjenje raspodijelite po tijestu u kalupu.



Dr. Oetker Hrvatska

- 4 Kalup stavite na rešetku u donjoj polovici pećnice.

Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C
Vrijeme pečenja: oko 35 Minute

- 5 Ohlađene čokoladne tortice izvadite iz kalupa i stavite na pladanj za kolače.

- 6 **Pokrov:**
Tortice ukasite jagodama.

- 7 Zagrijte marmeladu i premažite jagode.

