

Tortice sa jagodama i nutelom



Potrebni sastojci za 18 tortica:

Podloga:

- 400g mljevenog kakao kekisa
- 120 g omekšalog maslaca
- 70 ml čokoladnog mlijeka

Fil:

- 400 g mascarpone sira
- 200 ml slatkog vrhnja za šlag
- 4 kašike šećera u prahu
- 200 g jagoda
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse arome bourbon vanilije
- 200 g Nutella
- 15 g Dr. Oetker mljevene želatine

Joše potrebno:

- 1 vrećica Dr. Oetker preljeva za torte (okus jagoda)
- 2 kašike šećera
- 250 ml vode
- 200 g jagoda

Priprema:

Pripremiti kalup za mafine i papirne korpice.

Podloga:

Za podlogu sjediniti sve sastojke i umijesiti ručno kompaktnu smjesu (količinu čokoladnog mlijeka prilagodite vrsti kakao kekisa). U svaku koricu staviti dio smjese za podlogu, utapkati i poravnati gornju površinu.

Fil:

U odgovarajućoj posuti izmiksati mascarpone sir, slatko vrhnje i 2 kašike šećera u prahu. Podijeliti smjesu na 2 jednaka dijela. U jedan dio dodati jagode koje smo izblendali u kašu sa 2 kašike šećera u prahu i aromom bourbon vanilije. Lagano promiješati. Meljevenu želatinu (10 g) u manjem lončiću preliti sa 4 kašike hladne vode i ostaviti oko 5 minuta da nabubri. Otopiti je na laganoj vatri i dodati u prethodnu smjesu uz miksiranje najmanjom brzinom miksera.

U drugi dio fila dodati nutelu (sobne temperature). Mljevenu želatinu (5 g) preliti sa 2 kašike vode i ostaviti 5 minuta da nabubri. Otopiti na laganoj vatri i dodati u fil uz miksiranje najmanjom brzinom miksera.

Na podlogu nanijeti po cca 2 kašičice fila sa jagodama. Po potrebi ostaviti u zamrzivač na 15 minuta da se fil malo stegne, a zatim u svaku koricu rasporediti i fil sa nutelom. Ostaviti u frižider na hlađenje min 4 h.

Tortice prije serviranja osloboditi od papirnih korpica i na svaku rasporediti sjeckane jagode. U manjoj šerpici pomiješati crveni preljev sa okusom jagode i 2 kašike šećera. Dodati postepeno i 250 ml vode uz miješanje. Zagrijavati dok smjesa ne prokuha uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta i pomoću kuhinjskog kista premazati završni sloj jagoda.

Prijatno!