

# Mini tortice 4 u 1



## Potrebni sastojci:

### Fil (osnovna smjesa):

- 1.5 l punomasnog mlijeka
- 5 vrećica Dr. Oetker Original pudinga - okus slatko vrhnje
- 220 g šećera
- 5 kom žumanjaka
- 2 vrećice Dr. Oetker mljevene želatine
- 3 dl slatkog vrhnja (hladno)

### Još potrebno:

- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse Aroma bourbon vanilija
- 100 g mliječne čokolade
- 100 g mekih lješnjak - karamel Bombona + 2 kašike slatkog vrhnja
- 100 g bijele čokolade

### Biskvit (osnovna smjesa):

- 9 kom bjelanjaka
- 180 g šećera
- 4 kom žumanjaka
- 1 dl ulja (suncokretovo)
- 130 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo

### Još potrebno:

- 70 g mljevenih oraha
- 15 g Dr. Oetker kakaoa za kolače

### Još potrebno:

- Za fil od malina: 130 g malina + 30 g vode+70 g šećera; 20 g gustina + 2 kašike vode+10 g maslaca
- Za čokoladni ganache: 100 g mliječne čokolade+30 g čokolade za kuhanje + 120 ml slatkog vrhnja
- 1 banana
- pekmez ili džem od višanja sa komadima voća
- svježe jagode
- Dr. Oetker Dekor : zlatne perle (soft) i roza kristalići
- Dr. Oetker Mrvice šarene (pisane)
- Dr. Oetker Mrvice kakao

## Priprema:

### Fil:

Puding, šećer i žumanjke pomiješati sa malo hladnog mlijeka u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijati do vrenja, a zatim uz stalno miješanje prvo dio vrelog mlijeka dodati u smjesu pudinga i žumanjaka, a zatim sve vratiti u šerpu i zakuhati fil uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta pa površinu fila prekriti prozirnom folijom.

Želatinu pripremiti prema uputstvu sa vrećice (preliti vodom i kad nakon nekoliko minuta nabubri otopiti na laganoj vatri). Otopljenu želatinu dodati u puding fil i dobro izmiksati.

Ponovo prekriti površinu fila prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje. Kad se fil potpuno ohladi umutiti hladno slatko vrhnje u slag. Izmiksati posebno i puding fil. Dodati umućeno vrhnje u puding fil i sve dobro sjediniti u jednoličnu smjesu.

Fil podijeliti na 4 jednaka dijela.

U ¼ fila dodati Finesse aromu bourbon vanilije, u drugu četvrtinu dodati otopljenu mliječnu čokoladu; u treću otopljenu bijelu čokoladu i u četvrtu otopljene lješnjak karamel bombone sa 2 kašike slatkog vrhnja. Sve filove dobro promiješati. Radi lakšeg filovanja prebaciti ih u plastične poslastičarske vrećice.

### Biskvit:

U odgovarajućoj posudi miksati bjelanjke uz postepeno dodavanje šećera. U umućen šaum postepeno dodavati jedan po jedan žumanjak uz miksanje. Dodati u laganom mlazu i ulje, zatim i prosijano brašno i prosijan prašak za pecivo.

Smjesu podijeliti na 3 jednaka dijela. U 1/3 dodati 70 g mljevenih oraha, u drugu trećinu dodati prosijan kakao, a treću trećinu ostaviti u osnovnom obliku.

U veliki pleh od rerne (42x32 cm) pomoću pek papira formirati 2 pregrade kako bi razdvojili biskvite (pogledati slike pripreme). Smjese rasporediti u pleh u formirane pregrade, poravnati i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 150°C 20 minuta, zatim povećati temperaturu na 180°C i peći još oko 8 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečen biskvit ohladiti, a zatim odvojiti od pek papira.

Pomoću okruglog kalupa d=6 cm iskružiti od svakog biskvita po 10 komada malih biskvita.

Pripremiti i 16 improvizovanih kalupića od acetatne folije istog prečnika kao i biskviti (foliju zaljepiti pomoću selotejp trake).

Pripremiti fil od malina tako što maline, vodu i šećer zagrijavamo na jačoj temperaturi, zatim maline izgnječiti viljuškom ili štapnim mikserom. Gustin pomiješati sa malo vode i zakuhati voćni fil dok se ne stegne. Uvruće dodati maslac i promiješati.

Za čokoladni ganache mliječnu i čokoladu za kuhanje preliti slatkim vrhnjem i zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz miješanje dok se sva čokolada ne otopi.

Jagode oprati i izrezati na polovine (birati manje jagode). Bananu isjeckati na kolutove.

- 1) Prva vrsta tortica: žuti biskvit; polovine jagoda rasporetiti po rubu zatim rasporediti fil sa aromom bourbon vanilije i završiti sa žutim biskvitom;
- 2) Druga vrsta tortica: kakao biskvit; fil od malina; fil sa mliječnom čokoladom; čokoladni ganache;
- 3) Treća vrsta tortica: biskvit sa orasima; fil sa lješnjak karamel bombinama; sjeckane banane; fil sa lješnjak karamel bombinama; biskvit sa orasima;
- 4) Četvrta vrsta tortica: kako biskvit; fil sa bijelom čokoladom; čvrsti pekmez ili džem od višanja sa komadima voća; fil sa bijelom čokoladom; kakao biskvit (dio tortica uraditi sa druga dva biskvita, a istim filom).

Ukрасiti Dr. Oetker Dekor perlama i kristalićima ; šarenim i kakao mrvicama, listićima nane, cvijećem po želji i sl.

Prijatno!