

Tortice sa sirom, vanilijom i borovnicama



Potrebni sastojci za 18 tortica d=6cm
Vrijeme pripreme 120 min

Prhko tijesto:

- 200 g maslaca (sobne temperature)
- 140 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- rendana korica 1 limuna
- 3 kom žumanjaka
- 330 g brašna (meko, glatko)
- 1 mala kašičica Dr. Oetker praška za pecivo

Krema sa pudingom i sirom:

- 3 dl mlijeka
- 1 vrećica Dr. Oetker Original pudinga sa ukusom vanilije
- 170 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker finesse arome bourbon vanilije
- 300 g krem sira
- 3 komada žumanaca
- 3 kašike soka limuna

Fil od borovnica:

- 250 g borovnica (zaleđene)
- 100 ml vode
- 60 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker vanillin šećera
- 25 g gustina+3 kašike vode
- 2 kašike soka limuna

Još potrebno:

- Dr. Oetker Dekor Mix perle - soft
- Šećer u prahu

Priprema:

Prhko tijesto:

Maslac i šećer u prahu i vanilin šećer miksati prvo manjom, a zatim i većom brzinom miksera nekoliko minuta. Dodati žumanca i limunovu koricu i još malo izmiksati. Na kraju dodati i prosijano brašno i prašak za pecivo i rukom umijesiti glatko tijesto. Formirati disk ili pravougaoni od tijesta, zamotati u prozirnu foliju i ostaviti u frižider na hlađenje oko 2 h.

Krema sa pudingom sirom:

Dok se tijesto hladi u frižideru pripremiti i kremu od pudinga i sira... Puding i šećer pomiješati sa 1 dl hladnog mlijeka u smjesu bez grudvica, a ostatak mlijeka zagrijavati na jačoj temperaturi. U vrućem mlijeku zakuhati puding uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta pa odmah dodati krem sir i aromu bourbon vanilije. Izmiksati. Pošto će sir ohladiti dovoljno kremu odmah možete umiješati i žumanca i limun. Kremu prekriti prozirnom folijom i ostaviti sa strane.

Nakon hlađenja, tijesto premijesiti i razvaljati između 2 lista pek papira na debljinu oko 3 mm. Iskrojiti krugove okruglom modlicom d=8.5 cm i utisnuti na dno i po zidovima u pleh za mafine (d=6 cm; kalup dobro podmazati omekšalim maslacem). Tijesto izbockajte viljuškom i preko rasporediti kremu od pudinga i sira (krema je tečna, a nakon pečenja i hlađenja će očvrnuti). Kremu sipati do vrha (pečenjem će se zapremina krema smanjiti). Višak tijesta skupiti i ponovo razvaljati...tako formirati svih 18 tortica, a od krajnjih ostataka tijesta iskrojiti i ispeći cvjetice kojima ćemo ukasiti tortice.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 160°C oko 35-40 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Keksiće za ukras pečete oko 10 minuta. Pečene tortice ostaviti da se ohlade na sobnoj temperaturi, a zatim ih pažljivo izvaditi iz kalupa (vade se lako ukoliko je kalup kvalitetan i dobro podmazan masnoćom). Pečena i prohladna krema od pudinga i sira je skoro duplo smanjila volumen tako da ostaje dovoljno prostora za voćni fil.

Fil od borovnica:

U odgovarajućoj šerpici zagrijavati 150 g borovnica (100 g ostaviti u zamrzivaču), 100 ml vode, šećer i vanillin šećer. Nakon nekoliko minuta usitniti voće štapnim mikserom. U posebnoj posudici pomiješati gustin i vodu u smjesu bez grudvica. Zakuhati u prokuhalom voću uz stalno miješanje dok se smjesa ne stegne. Smaknuti sa šporeta, dodati sok od limuna i promiješati. Nakon 5 minuta hlađenja dodati i ostatak borovnica iz zamrzivača i lagano promiješati.

Tortice filovati kremom od borovnica, poravnati. Rashladiti u frižideru.

Prije serviranja ukasiti keks cvjetićima koje smo ukasili šećerom u prahu ili Dr. Oetker Dekor mix perlama (perle na keksiće zalijepiti pomoću malo meda).

Prijatno!