

Šarene Vitalis tortice



Priprema:

Za fil je prethodno potrebno natopiti indijski orah min 4-5 h u vodi. Procijediti i oprati pod mlazom vode. Za prvi fil, polovinu količine indijskih oraha pomiješati sa 80g tečnog meda, sokom limete, aromom vanilije, kurkumom (ili šafranom) i 25 g kokosovog ulja te samljeti u blenderu do kremaste teksture. Fil prebaciti u odgovarajuću posudu. Drugu polovinu oraha pomiješati sa preostalim medom, kokosovim uljem, malinama i aronijom i takođe samljeti u blenderu do kremaste teksture.

Filove naizmjenično rasporediti pomoću dresir vrećica u silikonske kalupe u obliku polulopte (d=6.5 cm, 10 komada). Napunjene silikonske modle malo protresti kako bi se fil ravnomjerno rasporedio i kako ne bi ostale rupice u smjesi. Kalupe staviti na ravne tacne i ostaviti u zamrzivač da se potpuno stegne (najbolje preko noći).

Bademe i Vitalis müsli samljeti u sjecku. Datule otkoštiti i samljeti u sjeckalici zajedno sa vrelom vodom dok se ne dobije jednolična kaša.

U odgovarajućoj posudi pomiješati mljevene bademe i müsli, kašu od datula i kokosovo ulje. Zamijesiti ručno u kompaktnu masu. Smjesu podijeliti na 10 jednakih dijelova. Na pek papiru pomoću okrugle prstenaste modle formirati podlogu za tortice, poravnati i zapeći u zagrijanoj remini na 180°C oko 12 minuta (ukupno 10 komada).

Kad je fil potpuno zaleđen preći na formiranje tortica.

Tamnu čokoladu otopiti na pari sa malo kokosovog ulja i malo prohladiti.

Pečene okrugle podloge premazati otopljenom čokoladom.

Formirane polulopte pažljivo izvaditi iz silikonskih modli i odmah ih stavljati na podlogu premazanu čokoladom. Na svaku torticu na vrh staviti i malinu umočenu u čokoladu i ukrasiti svježim listićima mente.

Tortice nakon formiranja čuvati u frižideru, a najbolje ih je poslužiti 20-ak minuta nakon vađenja fila iz zamrzivača.

Prijatno!

Potrebni sastojci za 10 tortica prečnika d=7 cm:

Podloga:

- 200 g badema
- 120 g Dr. Oetker Vitalis Müsli – orašasto i šumsko voće
- 130 g otkoštenih svježih datula
- 1 dl vrele vode
- 50 g kokosovog ulja

Fil:

- 350 g indijskih oraha
- 160 g tečnog meda
- 50 g kokosovog ulja
- 150 g malina (zaleđene)
- 30 g aronije (zaleđena)
- sok 1 limete
- 1 kašičica kurkume (ili malo šafrana)
- 1/2 bočice Dr. Oetker Vanilla arome

Još potrebno:

- 70 g tamne čokolade
- maline za dekoraciju
- svježa menta za dekoraciju