

Prefine tortice s vanilijom i svježim šumskim voćem

Ako volite iznenaditi goste nekim elegantnim i ukusnim desertićima, isprobajte recept za ove mini torte s bademima i kremom od vanilije koju dodatno možete obogatiti svježim bobičastim voćem...

Sastojci:

Biskvitno tijesto:

- 50 g maslaca
- 3 jaja
- 85 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 100 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- 25 g mljevenih badema

Krema od vanilije:

- 300 ml mlijeka
- 1 prašak za puding s okusom vanilije
- 2 žlice šećera
- 2 vanilin šećera
- 200 ml slatkog vrhnja

Priprema: Maslac otopite i ostavite sa strane da se malo ohladi. Jaja, šećer i vanilin šećer pjenasto izmiksajte. Dodajte prosijano brašno, prašak za pecivo, mljevene bademe i otopljeni maslac pa sve još kratko izmiksajte na najnižoj brzini. Smjesu ravnomjerno rasporedite u [kalupe za mini tortice](#) i pecite cca 15 minuta na 170°C.

Prašak za puding razmutite s malo mlijeka, a ostatak mlijeka i šećer stavite u lonac da se zagrije. U vrelo mlijeko dodajte pripremljeni puding i kuhajte ga dok se ne zgusne. Puding ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim ga izmiksajte s tučenim slatkim vrhnjem. Torticama malo odrežite vrh tako da bude ravan, a zatim i prerežite po pola. Sve polovice natopite s malo mlijeka, a zatim ih premažite kremom. Tortice ohladite u hladnjaku i poslužite se!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)