

Тортички Страчатела

Леки мини тортички с крем и шоколад

6 парчета (парченца)



Необходим някакъв опит

up to 40 Min.



Съставки:

Тесто:

4 бр. белтъка
3 г сол
4 бр. жълтъци
100 г захар
1 пак. Финес - аромат лимонени
корички Dr.Oetker
75 г брашно
50 г Густин - фино царевично
нишесте Dr.Oetker
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker

Пълнеж:

400 мл прясно мляко
1 пак. Крем Оле страчатела
200 г сирене крема

Украса:

18 бр. шоколадови мотиви

1 Предварителна подготовка:

Застелете правоъгълна тава с хартия за печене. Върху нея очертайте 9 кръга с диаметър 8 см.

2 Тесто:

Разбийте белтъците с щипка сол на твърд сняг. Добавете жълтъка, захарта и Финес - аромат лимонени корички и продължете да разбивате с миксера на най-високата степен. Смесете брашното с бакпулвера и царевичното нишесте и ги разбъркайте на ниска скорост в сместа. Разпределете половината от пандишпановата смес върху очертанятията на кръговете.

Печете 9 мин в средата в предварително загрята фурна на 200°C при горен и долен нагревател или при 180°C при горещ въздух.

Изтеглете изпечените блатове заедно с хартията за печене върху метална скара и оставете да се охладят.

Повторете процедурата с останалото тесто.



3 Пълнеж:

Във висок съд изсипете млякото и към него прибавете съдържанието на пакетчето Крем Оле. Разбийте с миксер първо на ниска степен, след това продължете на висока степен за 3 мин. Добавете крема сиренето и разбийте крем отново за кратко.

4 Сглобете тортичките като редувате блат, крем, блат, крем и завършите с крем.

5 Украса:

Украсете с шоколадови мотиви.

