

## Dida Boža tortica s kremom od mandarine i ricotte

OBJAVLJENO: PETAK, 11.11.2016. BROJ PREGLEDA: 67 | [PODIJELI](#) | [ISPIŠI](#)

PROSJEČNO VRIJEME ČITANJA: 1 MIN | BROJ RIJEČI: 286

### SASTOJCI

- 4 jaja
- 200 g maslaca
- 50 g zobnih pahuljica
- 190 g brašna
- 50 g šećera u prahu
- 10 g praška za pecivo
- 100 g kakaa
- 500 g ricotte
- 50 g šećera
- 200 g Dida Boža džema od mandarine
- 10 g želatine
- 500 g vrhnja za šlag
- 4 mandarine za dekoraciju
- svježa menta
- Dida Boža Goji bobice

Ukusne tortice sa džemom Dida Boža.



VRIJEME PRIPREME: 1 H | Ocjena recepta: ★★★★★ | Težina recepta: 🍴🍴🍴🍴🍴

[Share](#) [Tweet](#) [Pin](#) [Plus](#)

### Priprema

#### Tijesto

Napravite tijesto od maslaca, jednog jaja, šećera u prahu, kakaa, praška za pecivo, brašna i zobnih pahuljica.

Ostavite u hladnjaku 30 minuta da odstoji.

Ohlađeno tijesto razvaljajte na debljinu od 1 cm. Pomoću kalupa napravite manje krugove i stavite ih na masni papir.

Tijesto pecite u zagrijanoj pećnici na 165°C oko 15 minuta.

#### Krema

U žumanjke koje smo odvojili od bjelanjaka dodajte šećer i malo vrhnja za šlag. Sve zajedno miješajte na pari dok smjesa ne utrostruči volumen odnosno prijeđe 65°C.

U smjesu dodajte džem od mandarine i želatinu koju ste prethodno namočili u vodu. U posudu stavite ricottu i dodajte kremu od žumanjaka i napravite glatku smjesu.

U kremu lagano umiješajte šlag i snijeg od bjelanjaka.

Na pečene tortice stavite kremu od mandarine i ricotte te ukrasiti sa fileom od mandarine, goji bobicama i mentom.

Više informacija o Dida Boža proizvodima potražite na web stranici [www.didaboza.hr](http://www.didaboza.hr) i na Facebook stranici [Dida Boža](#).

### PREPORUČENI RECEPTI

#### DESERTI

Bakina pita od jabuka



★★★★★

#### NAPITCI

Sok od mrkve i cikle za bolji rad štitnjače



★★★★★

#### NAPITCI

Smoothie za dijabetičare



★★★★★

#### DESERTI

Kolač od šljiva



★★★★★

★★★★★

**Alibaba.com**  
Global trade starts here.™