

LJEPOTA&ZDRAVLJE
LJEPOTA ▾ ZDRAVLJE ▾ MODA ▾ LJUBAV ▾ LIFESTYLE ▾ OSTALO ▾
🔍

Home KUCHARICA Desert TORTICA S KREMOM od mandarine i ricotte

KUHARICA **DESERT**

TORTICA S KREMOM od mandarine i ricotte

Nov 28, 2016

SHARE

f Facebook
 t Twitter
 g+
p



Tortica s kremom od mandarine i ricotte

ZA 4 OSOBE

Sastojci:

- Jaja, 4 kom
- Maslac, 200 g
- Zobene, 50 g
- Brašno, 190 g
- Šećer u prahu, 50 g
- Prašak za pecivo, 10 g
- Kakao, 100 g
- Ricotta, 500 g
- Šećer, 50 g
- Dida Boža džem od mandarine, 200 g
- Želatina, 10 g
- Vrhnje za šlag, 500 g
- Mandarine, 4 kom za dekoraciju
- Menta sviježa, za dekoraciju
- Dida Boža goji bobice, dekorativno

Priprema:

TIJESTO

Od maslaca, jednog jaja, šećera u prahu, kakaa, praška za pecivo, brašna, zobenih pahuljica i dumbira napraviti tijesto. Ostaviti u u hladnjaku 30 minuta da odstoji. Ohlađeno tijesto razvaljati na debljinu od 1 cm pomoću kalupa napraviti manje krugove te staviti na masni papir. Tijesto peći u zagrijanoj pećnici na 165° (oko 15 minuta).

KREMA

U žumanjke koje smo odvojili od bjelanjaka dodati šećer i malo vrhnja za šlag. Sve zajedno lupati na pari dok smijesa ne utrostruči volumen odnosno prijede 65°. U smijesu dodati džem od mandarine i želatinu koju smo prethodno namočili u želatinu. U posudu staviti ricottu i dodati kremu od žumanjaka te napraviti glatku kremu. U kremu lagano umiješati šlag i snijeg od bjelanjaka. Na pečene tortice staviti kremu od mandarine i ricotte te ukrasiti sa fileom od mandarine, goji bobicama i mentom.

Dida Boža gift shop | Radićeva 12, Zagreb

KUHARICA

NOVO NA PORTALU



STANJE KANYEA WESTA
 sve je gore i gore!

KUHARICA

KUHARICA

Ovo se sviđa vama i još 5 drugih prijatelja

Ljepota & Zdravlje Hrvatska
31 minuta

Teški dani...

KIM KARDASHIAN ISZV...
Nije ga napustila nijednom, hrani ga i L...