

Чоколадни елка тортички

За рецепт како денешниот не е потребен вовед - Чоколадни елка тортички направени од основа од чоколадо и кафе прелиени во форма на пирамида со зелен шлаг и новогодишни украси. Сите сакаме новогодишни елки, а сега имаме и верзија која се јаде!



Состојки:

- 40 грама брашно
- 40 грама шеќер
- 40 грама путер
- 3 лажички какао
- 1 големо јајце
- Една ипол лажичка прашок за пециво
- Една ипол лажичка млеко
- Една ипол лажичка кафе

За филот ќе Ви треба:

- Зелена прехранбена боја
- 3 лажица обично брашно
- 120 милилитри млеко
- 100 грама шеќер
- 112 грама путер
- 1 лажичка лимонов сок
- Украси за тортички

Чекор 1

За да ги направиме тортичките едноставно ги ставаме сите состојки во длабок сад. Кафето и какаото во прав м даваат одличен вкус. Ммммм тортички од кафе...

Но тоа ќе го оставиме за другпат. Убаво измешајте.

Чекор 2

емете го Делимано калапот за мафини и со лажица наполнете ја секоја дупка околу 80% со смесата - сакаме тортичките да се дигнат малку над рабовите на калапот што ќе ни помогне да го добиеме ефектот на новогодишна елка на крајот.

Ставете го калапот во рерна и печете 15 минути на температура од 180 степени.

Чекор 3

За да го направите преливот, почнете да ги загревате млекото и брашното во тава за сос на слаб оган.

Постојано мешајте ги додека да се спојат и додека да можете да го видите дното на тавата кога мешате. Тргнете ја тавата од оган и оставете ја да се излади.



Чекор 4

Изматете ги путерот и шеќерот во длабок сад. Додадете малку свеж лимонов сок и продолжете да матите. Потоа ставете ја изладената смеса од брашно и млеко и убаво матете неколку минути.

Можеби ќе Ви се чини дека матењето трае долго, но со тоа шлагот ќе излезе навистина добар.

На крај ставете ја зелената прехранбена боја и промешајте. Убаво е да се види како шлагот добива друга боја!

Чекор 5

Извадете ги тортичките од рерна и оставете ги да се изладат, а потоа превртете ги за да излезат од калапот. Спремни сме за забавниот дел!

Земете слаткарска кеса за декорирање и почнете да правите крукчиња од шлагот врз тортичките. Правете кружно движење додека да добиете форма на пирамида која наликува на новогодишна елка.

Задржете ја кесата малку подолго на врвот за да го направите врвот на елката.

Тортичките ќе ги декорираме со мали разнобојни украси и златни ѕвезди кои се јадат.

Совет

Тоа што тортичките ги печеме за малку да нараснат значи дека ќе можеме да ставиме помалку прелив одозгора. Сите сакаме шлаг, но полна уста шлаг може да биде премногу.

Тортичките Ви даваат дозвола за креативност и чекаме да н пратите Ваши оригинални идеи!

Користени производи:



Сет од 5 калапи



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk