



## Домашни тортици со овошен фил

Фичо ќе приготви домашни тортици, по рецепт на една од нашите најактивни членки, Теофанија.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

#### За ТЕСТО ќе ви треба:

- 4 јајца
- 150 грама шеќер во прав
- 100 грама брашно
- 2 лажици путер
- 2 и 1/2 лажици млеко
- 1 лажица шеќер
- прстофат сол

#### За ФИЛ ќе ви треба:

- 300 грама шумско овошје
- 4 лажици шеќер
- 4 лажици слатка павлака
- 100 грама бела чоколада

#### За ДЕКОРАЦИЈА ќе ви треба и:

- 5 коцки бела чоколада
- 5 коцки црна чоколада

### Чекор 1

Изматете ги жолчките со шеќерот во прав. Млекото и путерот ставете ги на тивок оган додека не се растопи путерот.

Смесата од путер соединете ја со жолчките и постепено со просејување додадете го брашното.

### Чекор 2

Белките изматете ги со малку сол и 1 лажица шеќер додека да добиете цврст крем.

Кремот од белки лажица по лажица додавајте го во смесата со жолчки. Матете со шпатула полека за да се задржи воздухот во смесата.

### Чекор 3

Сипете ја смесата во тавата и печете во загреана рерна на 180 степени 11-12 минути.

По печењето тестото треба да лепи на прсти. Оставете да се олади, потоа сечете во посакуваната форма.



#### Чекор 4

Шумското овошје ставете го на оган заедно со шеќерот. Нека провријат околу 5-6 минути да се згусне.

Тргнете од оган, додадете 4 лажици слатка павлака и вратете на оган. Внимавајте да не почне да врие. Повторно тргнете од оган и додадете го белото чоколадо.

Ставете ја смесата во Нутрибулет и мешајте додека не добиете хомогена смеса.

#### Чекор 5

Тестото пресечете го на половина и едната половина премачкајте ја со филот од овошје. Преклопете со другата половина од тестото и ставете во фрижидер да се стегне.

#### Чекор 6

Декорирајте со растопено чоколадо и сервирајте!

#### Совет

За фил не мора да користите шумско овошје, употребете овошје по ваш вкус.

#### Користени производи:



Ростер тава



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)