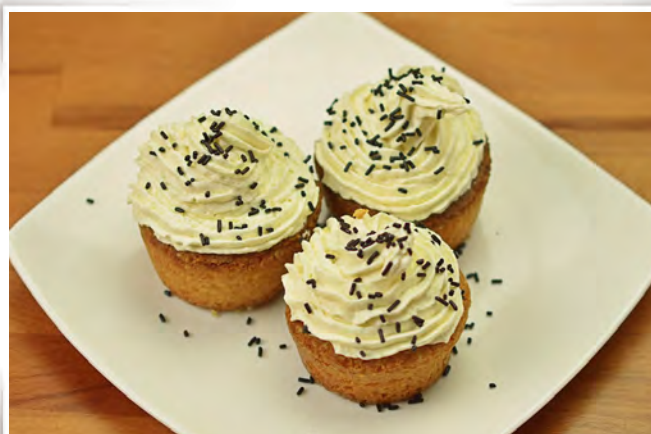


# Тортички

Како и се друго, нештата и во кулинарството стануваат и престануваат да бидат модерни, но се чини дека тортичките, или кап кејкс како што ги нарекуваат Американците, нема никогаш да излезат од мода. Тие се забавни за правење во многу различни варијанти. Еве еден едноставен рецепт, но секако дека можете да додадете и Ваши вкусови и бои.



## Состојки:

### За тортичките ќе ви треба:

- 60 грама брашно
- 60 грама шеќер
- 45 грама путер
- 1 јајце
- Половина кафена лажичка прашок за пециво

### За филот ќе ви треба:

- 3 супени лажици обично брашно
- 120 милилитри млеко
- 100 грама шеќер
- 112 грама путер
- 1 кафена лажичка лимонов сок
- Чоколаден аромат или прехранбена боја
- Екстракт од Ванила

За подготовка на овој рецепт користиме Делимано калап за мафини и Делимано тава за сос.

## Чекор 1

Измешајте ги состојките на смесата за тортички во длабок сад. Тоа е тооолку полесно со електричен миксер отколку рачно. Пред да почнете, уверете се дека путерот е омекнат.

## Чекор 2

Ставете сосема малку масло на калапот за мафини и вклучете ја рерната да се загрее на 150 степени.

Со лажица ставете од смесата во сите дупки и потрудете се да ги наполните околу две третини. Ставете го калапот во рерна 20 минути.

Како и со сите рецепти за торти, времетраењето на печењето ќе зависи од видот и ефикасноста на Вашата рерна.

## Чекор 3

За да го направите филот, измешајте ги брашното и млекото во тава за сос и загрејте ги на слаб оган.

Кога смесата ќе почне да се згуснува, почнете полека да ја мешате и тргнете ја од огнот кога ќе почне да се гледа дното на тавата додека мешате. Оставете ја смесата да се излади.

#### Чекор 4

Во длабок сад направете крем од путерот и шеќерот. Додадете свеж лимонов сок и продолжете да мешате.

Сипете ја и изладената смеса од брашно и млеко и продолжете да мешате уште 3 до 5 минути. Многу е важно да не го прескокнете овој дел.

На крајот ставете го екстрактот од ванила и ароматот или прехранбената боја. Ние овде ставаме чоколаден аромат.

#### Чекор 5

Извадете ги тортичките од рерната и оставете ги да се изладат.

#### Чекор 6

Ставете го филот во слаткарска кеса за декорирање. Внимателно направете три слоја крукчиња врз тортичките. Со третиот слој веќе треба да направите врв на тортичките.

На крај, попрскајте со парченца чоколадо одозгора и спремни сте за сервирање. Ви препорачуваме да ги оставите малку во фрижидер за да се стврдне филот.

#### Совет

Тортичките се вистинска радост и за готвачот и за конзументот. Забавни се за подготовка и кога имаме комбинација од шеќер, брашно и млеко, таа секогаш ни причинува задоволство!

---

#### Користени производи:



Сад за сос

delimano®

---

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