

Tortice od Borovnica, Matcha Čaja i Marakuje Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme kuhanja : 5 minuta

Spremno za 35 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Podloga:

- Blanširani bademi 200g
- Datulje (namočene nekoliko sati u hladnoj vodi - težina prije namakanja) 85g

Krema od borovnica:

- Indijski oraščići (namočeni nekoliko sati u hladnoj vodi - težina prije namakanja) 170g
- Bademovo mlijeko 85g
- Divlje borovnice 115g (mogu biti i zamrznute)
- Kokosovo ulje bez mirisa, otopljeno 90g
- Javorov sirup 85g
- Sok od limuna 15g

Krema od matcha čaja:

- Indijski oraščići (namočeni nekoliko sati u hladnoj vodi - težina prije namakanja) 255g
- Bademovo mlijeko 200g
- Kokosovo ulje bez mirisa, otopljeno 115g
- Javorov sirup 100g
- Matcha prah 5g

Žele od marakuje:

- Pire od marakuje 115g
- Kokosovo mlijeko 50g
- Javorov sirup 30g
- Agar agar u prahu 2g

Pribor:

- Okrugli kalupi promjera 8cm i visine 5 cm (6 komada)
- "Tourbillon" silikonski kalup
- Blender

Upute

1. Namočite indijske oraščiće i datulje u hladnoj vodi na nekoliko sati, a zatim ih procijedite i bacite vodu. Neka vam svi sastojci budu na sobnoj temperaturi, a kokosovo ulje otopite u mikrovalnoj pećnici.
2. Da biste napravili podlogu, stavite blanširane bademe u električnu sjeckalicu i pulsirajte dok ne budu krupno nasjeckani. Zatim dodajte namočene datulje. Nastavite pulsirati dok ne dobijete mrvičastu, ali ljepljivu smjesu. Kada je stisnete rukom trebala bi ostati slijepljena.
3. Pripremite 6 kalupa promjera 8cm i visine 5cm, i obložite ih acetatnom trakom. Zatim stavite 50g smjese u kalup. Zagladite je dnom čaše i stavite sve u zamrzivač da se stisne.
4. Da biste napravili kremu od borovnica stavite prethodno namočene indijske oraščiće, bademovo mlijeko, otopljeno kokosovo ulje, odmrznute divlje borovnice, javorov sirup i sok od limuna u blender. Blendajte na velikoj brzini dok ne dobijete glatku kremu.
5. Prebacite kremu od borovnica u dresir vrećicu bez nastavka i napunite kalupe do pola. Lupnite kalupima o radnu površinu kako biste izravnali površinu kreme, a zatim sve stavite u zamrzivač da se stisne.
6. Dok se krema hladi napravite žele od marakuje. Da biste napravili žele od marakuje stavite pire od marakuje, kokosovo mlijeko, javorov sirup i agar agar u

prahu u lonac i dobro promiješajte pjenjačom. Zagrijavajte smjesu dok ne proključa. Kada proključa, kuhajte još nekoliko minuta. Zatim maknite lonac s vatre.

7. Stavite smjesu u dresir vrećicu bez nastavka i napunite silikonski kalup u obliku vrtloga srednje veličine naziva "tourbillon". Zatim sve stavite u zamrzivač da se stisne.
8. Da biste napravili kremu od matcha čaja stavite prethodno namočene indijske oraščice, bademovo mlijeko, kokosovo ulje, javorov sirup i matcha prah u blender. Blendajte na velikoj brzini dok smjesa ne postane glatka.
9. Prebacite smjesu u dresir vrećicu bez nastavka i napunite kalupe do vrha. Lupnite kalupima o radnu površinu kako biste izravnali površinu kreme. Zatim probušite mjehuriće zraka drvenim štapićem. Stavite sve natrag u zamrzivač da se stisne.
10. Kada se tortice zamrznu izvadite ih iz kalupa i odlijepite acetatnu traku. Izvadite žele od marakuje iz silikonskog kalupa i stavite ga na tortice. Na kraju ukasite tortice maćuhicama.
11. Eto, vaše šarene i zdrave tortice od borovnica, matcha čaja i marakuje su gotove i nadam se da će vam se svidjeti! Uživajte!