

# Tortice od Sira, Smokava, Oraha i Meda bez Pečenja

## Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 15 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

### Sastojci:

#### Baza od suhih smokava i oraha:

- Suhe smokve 75g
- Orasi 50g
- Korica naranče 2g
- Sok naranče 10g
- Med 5g

#### Mousse od krem sira:

- Krem sir 200g
- Kiselo vrhnje 55g
- Mlijeko 55g
- Šećer 55g
- Želatina 4g (2,5 listića)
- Vanilija u prahu ili unutrašnjost mahune vanilije
- Slatko vrhnje (35%) 225g

#### Ukrašavanje:

- Svježe smokve
- Med

## Upute:

1. Stavite orahe u električnu sjeckalicu i pulsirajte dok ih grubo na nasjeckate. Dodajte sitno narezane suhe smokve, koricu naranče, sok od naranče i med, pa pulsirajte još nekoliko puta dok ne dobijete mrvičastu i ljepljivu smjesu.
2. Prekrijte dno tri prstena za torticu promjera 8cm i visine 5cm prozirnom folijom i obložite ih acetatnom trakom. Podijelite smjesu u tri kalupa i utisnite je u dno pomoću čaše ili dna žlice. Stavite sve u hladnjak.
3. Da biste napravili mousse od krem sira namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Stavite krem sir u zdjelu i miješajte ga silikonskom špatulom dok ne postane gladak. Dodajte kiselo vrhnje i nastavite miješati dok smjesa ne postane jednolika. Stavite mlijeko u drugu zdjelu, dodajte šećer i vaniliju, te promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Kada se mlijeko zagrije, dodajte mu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Dodajte smjesu u krem sir i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika. Istucite slatko vrhnje u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne postane mekano tučeno. Dodajte smjesu krem sira u tučeno slatko vrhnje i miješajte pjenjačem dok smjesa ne postane jednolika.
4. Prebacite mousse u dresir vrećicu bez nastavka i napunite kalupe do vrha. Zagladite mousse malom špatulom i stavite sve u zamrzivač da se stisne.
5. Izvadite zamrznute tortice iz kalupa. Ukrasite ih svježim smokvama i prelijte ih medom.
6. Eto, vaše ukusne tortice od sira, smokava, oraaha i meda bez pečenja su gotove! U slast!