

# Sirove Mini Tortice od Trešanja i Bijele Čokolade

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 15 minuta plus namakanje i hlađenje

Razina : Početnik

## **Sastojci:**

### **Čokoladna podloga:**

- Bademi 115g
- Datulje, otkoštene 55g
- Kakao prah 10g

### **Krema od trešanja:**

- Indijski oraščići 130g – težina prije namakanja
- Pire od trešanja 200g
- Kokosovo ulje 100g
- Agavin sirup 70g

### **Krema od bijele čokolade:**

- Indijski oraščići 140g – weight before soaking
- Bademovo mlijeko (nezaslađeno) 220g
- Kakao maslac 115g
- Agavin sirup 70g
- Vanilija u prahu po želji

### **Ukrašavanje:**

- Svježe trešnje

## Upute

1. Noć prije pravljenja tortica ili najmanje 4 sata ranije namočite datulje i indijske oraščice u hladnoj vodi.
2. Da biste napravili podlogu stavite bademe u električnu sjeckalicu i pulsirajte dok ih grubo ne nasjeckate. Zatim dodajte datulje koje ste prethodno namočili u hladnoj vodi i kakao prah. Pulsirajte još malo dok ne dobijete mrvičastu ali ljepljivu smjesu.
3. Omotajte dno šest okruglih kalupa promjera 5cm i visine 5cm prozirnom folijom i obložite ih acetatnom trakom.
4. Prebacite otprilike 30g smjese u svaki kalup. Zatim je utisnite u dno kalupa malom kutnom špatulom. Stavite sve u zamrzivač da se stisne.
5. Da biste napravili kremu od trešanja stavite namočene indijske oraščice, otopljeno kokosovo ulje bez mirisa, pire od trešanja i agavin sirup u blender velike brzine. Blendajte dok ne dobijete glatku smjesu. Stavite smjesu u dresir vrećicu i ulijte u pripremljene kalupe dok ih ne ispunite do pola. Protresite kalupe da biste ravnomjerno rasporedili
6. kremu i stavite sve u zamrzivač da se stisne.
7. Da biste napravili kremu od bijele čokolade stavite namočene indijske oraščice, otopljeni kakao maslac, bademovo mlijeko, agavin sirup i vaniliju u prahu u blender. Blendajte dok smjesa ne postane glatka. Prebacite smjesu u dresir vrećicu napunite kalupe do vrha. Protresite kalupe da biste ravnomjerno rasporedili kremu i sve stavite u zamrzivač da se stisne.
8. Preostalu kremu pokrijte folijom i stavite u hladnjak da se stisne.
9. Na stisnute tortice istisnite još kreme od bijele čokolade i ukrasite ih trešnjama.
10. Eto, vaše slasne sirove mini tortice od trešanja i bijele čokolade su gotove. U slast!