



Pavlovej mini tortičky

Recepty



Olovrant



Vianoce



120 min



6



3.1

802



Budete potrebovať

Pavlovky - korpus

Bielka

2 ks

Kryštálový cukor

130 g

Kukuričný škob

1 ČL

Ocot

1 ČL

Pomarančový curd (krém)

Žltka

2 ks

Pomarančová šťava	50 ml
Kryštálový cukor	2 PL
Citrónový cukor Vitana	1 ks
Kukuričný škrob	1/2 ČL
Maslo	3 PL
Makový krém	
Mascarpone	250 g
Smotana na šľahanie	100 ml
Vanilkový cukor Vitana	2 ks
Mletý mak	2 PL
Kumquat (alebo iné podobé ovocie)	

Príprava receptu

Ako prvé pripravíme korpusy tortičiek.

Bielka a cukor zmiešame v sklenej miske a položíme ju nad vodný kúpeľ. Miešame metličkou, pokiaľ sa cukor úplne nerozpustí.

Premiestnime hmotu do mixéra a vymixujeme do tuha, aby zmes nevychladla. Pridáme ocot a škrob a premixujeme.

Na plech s papierom na pečenie striekame pomocou zdobiaceho vrecka košíčky.

Vyhrejeme rúru na 140 stupňov a po vložení plechu znížime teplotu ihneď na 120 stupňov. Sušíme cca 70 minút.

Po pol hodine môžeme ešte teplotu znížiť na 100 stupňov. Po dosušení necháme chladnúť v pootvorenej rúre 15 minút.

Pokiaľ sa tortičky sušia, pripravíme pomarančový curd (krém).

V sklenej miske zmiešame žĺtka, pomarančovú šťavu, kryštálový cukor

a citrónový cukor.

Nad vodným kúpeľom miešame metličkou cca 10 - 15 minút. Pridáme kukuričný škrob a premiešame, varíme ďalších 5 minút.

Vložíme maslo, necháme roztopiť a nad vodným kúpeľom miešame ďalších 5 minút. Zmes by mala byť mierne hustá. Necháme stuhnúť v chladničke.

Na makový krém vymixujeme všetky suroviny spolu do tuha.

Vychladnuté korpusy naplníme na spodku troškou makového krému, pridáme do jamky pomarančový krém a na záver dozdobíme opäť makovým krémom.

Ešte kumquat a prípadne polejeme pomarančovým krémom.

Poznámka: Odporúčame korpusy skladovať nenaplnené. Plníme pred podávaním, aby sa nerozmočili.

Citrónový cukor

Cukor s pravou vanilkou