

Portugalske tortice by Jamie Oliver :) Jamie Oliver's portugalske tartlets

Jedan od najtežih dana u mojem životu je napokon pri kraju. Na moju veliku žalost, bila sam prisiljena dati otkaz na radnom mjestu koje sam jako voljela, pozdraviti se sa ekipom zbog koje sam postala bolji ?ovjek i napustiti posao za koji sam mislila da ?e biti najbolji na svijetu. Ali nažalost ljudi koji vode taj cijeli posao nemaju nimalo ljudskosti i ne shva?aju da su u turizmu LJUDI jako bitan faktor i da oni drže 4 zida hotela, i da se gosti zbog njih vra?aju. Za njih su bitne statistike, brojke i dobit bez da ljudim daju ono zbog ?ega smo svi bili tamo, da ljudima daju ono što su svojim mukotrpnim radom zaslužili i ?ime prehranjuju svoje obitelji.

Ne?u pisati više detalja, sad više to nije ni bitno. Bitno je da ja okre?em novu stranicu u životu, bitno je da imam podršku meni dragih ljudi i ovom prilikom zahvaljujem svima koji su me danas razveselili inspirativnim porukama i pozivima :)

Imat ?u više vremena posvetiti se blogu, kola?ima i portalu Enogastro.net :) i možda napokon završiti faks :D

Ovom prilikom ?astim torticama Jamie Olivera iz serijala "Jela za 30 minuta" - portugalske tortice u mom slu?aju sa klementinama :) Probajte i ne?ete požaliti :) Slike su sa mobitela jer sam foti? zaboravila kod mame :)



Sastojci za 6 osoba:

1
paketi? smrznutog lisnatog tijesta (500 g)

500
ml

Milerama

2 jaja

2
žlice

sme?eg še?era

kora 2 klementine/naran?e/limuna/mandarine - bilo koji agrum :)

1 pakiranje

cimeta

1

žli?ica

vanilije

Preljev:

sok one 3 klementine

8

žlica

sme?eg še?era

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Zagrijete pešnicu na 200C. Odmrznite tijesto i razvaljajte na tanko. Posipajte sa cimetom i zarolajte u roladu. Izrežite na 12 jednakih komada.

Komadiše tijesta spljoštite i utisnite u kalupe za muffine tako da oblikujete košarice. Pecite 8

minuta!

U zdjeli pomiješajte vrhnje Mileram, jaja, še?er, vaniliju i koricu klementine.

Izvadite tijesto iz pe?nice, žlicom vratite tijesto u oblik košarice i napunite kremom.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Vratite u pešnicu na još 8 minuta.

U lonči? za umake na jakoj vatri stavite sok naran?e i še?er. Dobro miješajte dok ne dobijete umak gotovo kao karamelu.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Preko gotovih tortica prelijte umak i pustite da se malo ohlade pa navalite :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>

