

## Beze tortice sa curdom od klementina

Ovo sunce i godišnji odmor inspirirali su me na jedan ljetni recepti?. Glavnu ulogu preuzeli su bjelanjci koji su mi ostali od bavarske kreme iz prethodnog recepta ?okomele i slatke klementine koje sam našla na Varaždinskoj tržnici.

Iako nisam neki ljubitelj curda ( produkt koji dobite od jaja, maslaca i neke kiseline u ovom slu?aju klementine, naravno možete koristiti i limun ili naran?u) u ovoj kombinaciji je neodoljiv! Slatke beze tortice prelivene slatkim vrhnjem i curdom možete poslužiti svima i u svim prilikama a brzo je gotovo :)



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Za tortice, 6 komada:

3 bjelanjka  
200 g še?era

Za curd, dovoljno za ovih 6 tortica:

40 g maslaca  
100 g še?era  
1 jaje + 1 žutanjak  
75 ml soka od klementina  
1 žli?ica korice klementina

+ 200 ml vrhnja za šlag



Pripremiti tortice:

Miksati bjelanjke dok se ne pretvore u snijeg i lagano dodavati šećer pa umiksati vrsto dok ne počinje sjaiti i dok se šećer ne otopi. Mora biti dovoljno vrsto da drži formu kad istisnete iz vrećice. Pripremite pećnicu na 100 stupnjeva, na pleh stavite papir za pečenje pa istisnite mini tortice veličine po želji. Peći cca 30 minuta na 100 stupnjeva dok ne dobe koricu izvana ali su još mekane.

Pripremiti curd:

Jaja umutite i stavite sastrane. Maslac sobne temperature miksajte sa šećerom dok se ne spoji i šećer se otopi. Dodati jaja i nastavite miksati. Prelijete sokom od klemetina i miksajte cca 1 minutu. Izgledat će grudičasto ali odmah stavite u manju posudu na laganu vatru pa tim se otopi maslac i počinje se kuahti neće više biti grudica.

Kuhajte miješajući cca 10 minuta dok ne zagusti ali opet bude sirupasto. Maknite s vatre i dodajte koricu klemetina pa pustite da se ohladi.

Kad su tortice ohlaćene, kao i curd izmiksajte vrhnje za šlag pa ga istisnite na tortice i prelijte curdom.

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Klementine možete zamijeniti limunom ili narančama, pa čak i limetom :) Uživajte u sunčanom vikendu i pojedite nešto slatko!