

Dolceta u mojoj kuhinji: Vošne tortice od bijele šokolade i bobišastog voša

Kad dođem u dužan i ugledam ljepotu bobišastog voša osjećam se inspirirano i spremno da kreiram neki novi desert. Tako je bilo i ovaj put kada su se na repertoaru našle jagode, maline i borovnice!

Kombinirala sam sa klasičnim biskvitom, ganachom od bijele šokolade te Dolceta preljevom za torte da uvrsti voše.

Tortice su brzo gotove, svi znate da ja volim brze kolače, ali su i osvježavajuće a izgled je impresivan! Detalji u nastavku!

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Za 6 mini tortica:

- 1 jaje
- 50 g še?era
- 50 g brašna
- 1 ?ajna žli?ica [Dolcela Praška za pecivo](#)

Ganache od bijele ?okolade:

- 100 g bijele ?okolade
- 50 ml [Dolcela biljno vrhnje za šlag 5+](#)

Ukras:

Bobi?asto vo?e

[Dolcela preljev za kola?e](#)



Za bazu tortica:

Miksati jaje sa še?erom cca 3 minute, pa ru?no dodati brašno pomiješano sa Dolela praškom za pecivo. Puniti papirnate košarice za muffine, svaku sa jednom jušnom žlicom smjese i pe?i cca 5 minuta dok ne o?vrsne. Pustiti da se ohladi.

Za ganache od bijele čokolade:

Nasjeckati bijelu čokoladu na sitno, a Dolceta biljno vrhnje za šlag zagrijati do točke vrenja pa prelijati preko čokolade. Pustiti da se malo upije pa dobro promiješati da se sva čokolada otopi.



Preko ohla?ene baze biskvita prelijati teku?i ganache, koli?ina po želji, i ostaviti u hladnjaku cca 2 sata da se ohladi.

U me?uvremenu možete nasjeckati željeno vo?e na kockice, a borovnice ostaviti cijele.

Dolcela preljev za torte pripremiti po uputama na vre?ici.

Na svaku torticu poslagati željenu koli?inu vo?a te prelijati toplim preljevom te ostaviti u hladnjaku cca 2-3 sata, a najbolje preko no?i. Tako ?e se svi okusi spojiti i bit ?e senzacionalno.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

