



Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Pastry:

120 g	Masla, sobne temperature
30 g	Pomarančnega sladkorja
40 g	Sladkorja v prahu
	Ščepec soli
1	Rumenjak
180 g	Gladke moke

Cream and filling:

120 g	Maskarponeja
20 g	Pomarančnega sladkorja
1 čajna žlička	♦ Bourbon vaniljeva pasta
80 g	Sladke smetane
8	Polovic marelic iz kompota
	Sesekljane pistacije ali bučna semena za dekoracijo

Marelične tortice

🕒 80—90 Min 🍷🍷🍷

Priprava

- 1 Maslo, pomarančni sladkor, sladkor v prahu in sol stepite do kremaste teksture. Dodajte rumenjak in na kratko premešajte. Vmešajte moko in oblikujte testo.
- 2 Oblikujte ploščat disk, zavijte v folijo in postavite v hladilnik za 30 minut.
- 3 Pečico segrejte na 170 °C. Testo razvaljajte, izrežite kroge in jih položite v modele za tortice. Prebodite z vilicami in pecite 17 minut. Popolnoma ohladite.
- 4 Stepajte maskarpone, pomarančni sladkor in vaniljevo pasto. Dodajte sladko smetano in mešajte do gladke kreme.
- 5 Ohlajene podlage napolnite s kremo, obložite z marelicami in posujte s pistacijami ali bučnimi semeni.

