

Prhke tortice s limunom i kokosom

<http://kruhai.blogspot.com/2012/06/prhke-tortice-s-limunom-i-kokosom.html>

Za 6 komada:

100g hladnog maslaca

50g šećera

prstohvat soli

1 vanilin šećer

naribana korica pola limuna

150g brašna

nadjev:

150ml slatkog vrhnja

2 jaja

1 žumanjak

90g šećera

za 3 limun tortice još:

4 žlice limunovog soka

naribana korica pola limuna

prstohvat kardamoma

za 3 kokos tortice još:

100g kokosovo brašno

100ml tučenog slatkog vrhnja za posluživanje

1 žlica kokosovog brašna za ukrašavanje

Umijesite tijesto od gore navedenih sastojaka. Omotajte ga folijom te ga ostavite pola sata u hladnjaku.

Pećnicu ugrijte na 180°C. Razvaljate tijesto i izrežite krugove i stavite ga u kalupe prethodno namazane maslacem. Ako to ne ide, tijesto slobodno možete i prstima rasporediti po kalupićima.

Slatko vrhnje napola istući - volumen će se već povećati, al će još biti tekuće. pjenasto mikserom istući jaja i žumanjak sa šećerom. Dodati vrhnje i još malo miksati da se sjedini. Polovicu smjese prebaciti u drugu posudu.

U prvu polovicu dodati limunov sok, koricu i kardamom te dobro promiješati. Napuniti 3 tortice.

U drugu polovicu umiješati kokosovo brašno, promiješati je napuniti ostale 3 tortice.

Peći u zagrijanoj pećnici 20 minuta, a tada smanjiti temperaturu na 150°C i peći još desetak minuta.

Limunove tortice po želji posuti još šećerom u prahu.

A za kokosove - jednu žlicu kokosovog brašna posuti po papiru za pečenje i staviti u još vruću pećnicu. Izvaditi nakon 5 minuta ili kad lagano posmeđi. Kokosove tortice ukrasiti sa puno

tučenog slatkog vrhnja koje pospete s popečenim kokosom.