

Zutaten für 16 Mini-Tacos:

4 Tortillafladen mit 24 cm Durchmesser
100 g Butter
120 g gemahlene Butterkeks/Plazmakeks

Creme:

250 ml Sahne + 1 Pkg. Sahnesteif (oder Konditorsahne)
100 g Frischkäse
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
50 g Puderzucker
1 Zitrone (Abrieb und Saft)

Blaubeertopping:

100 g Blaubeeren (meine sind TK-Ware)
2 EL Zucker (=30 g)
1 leicht gehäufter EL Speisestärke (=15 g)
2 EL kaltes Wasser (=30 ml)



Zubereitung:

- 1) Im ersten Schritt stecht ihr Kreise aus den Tortillafladen aus (meine haben 10 cm Durchmesser). So habt ihr am Ende 16 kleine Tortillakreise.
- 2) Schmelzt die Butter und bereitet den Butterkeks vor. Wendet die Fladen in der Butter und lasst sie gut abtropfen. Danach wendet ihr sie im Butterkeks. Faltet den Kreis zu einem Taco und steckt ihn zwischen die Mulden einer umgedrehten Muffinform (siehe Video). Ich brauche für 16 Stück zwei Muffinbleche.
- 3) Backt die Tacos im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 10 min. Behaltet sie im Auge, da jeder Ofen anders arbeitet. Nehmt sie nach dem Backen heraus und lasst sie vollständig auskühlen.
- 4) Bereitet das Topping vor: gebt Blaubeeren, Zucker und etwas Zitronenabrieb in einen Topf und erhitzt sie. Falls ihr TK-Ware verwendet, kocht die Beeren so lange, bis sie aufgetaut sind. Vermischt Wasser und Stärke miteinander und rührt sie ein. Rührt konstant, bis das Topping dickflüssig ist (siehe Video). Deckt es ab und lasst es auskühlen, bis es nur noch lauwarm ist. Danach gebt ihr es am besten in einen Spritzbeutel, um es leichter zu portionieren.
- 5) Mixt die Sahne, unter Zugabe des Sahnesteifs, steif. Mixt den Frischkäse mit der Vanille, etwas Zitronensaft (2 TL) und dem Puderzucker cremig (nicht zu lange mixen) und hebt die Sahne unter. Füllt die Creme in einen Spritzbeutel um.
- 6) Befüllt die Tacos mit der Creme, streicht die Oberfläche glatt und verteilt darüber das Blaubeertopping. Stellt die Tacos für zumindest 1 Stunde kühl. Haltbarkeit im Kühlschrank: bis zu 3 Tage.

Tipp:

- 1) Wenn es besonders schnell gehen soll, könnt ihr euch einen Zubereitungsschritt sparen und das Topping durch Marmelade ersetzen. Ihr könnt die leeren Tacos auch am Tag vorher zubereiten und sie am nächsten Tag befüllen.
- 2) Die Reste vom Ausstechen schneidet ihr klein, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Olivenöl, vermengt alles gründlich und gebt sie bei 180 Grad für 6-8 Minuten in den Airfryer oder bei 180 Grad Umluft in den Backofen für ca. 8-10 min. So habt ihr knusprige, würzige Tortillachips.

Sastojci za 16 mini tacosa:

4 tortilje (24 cm promjera)
100 g maslaca
120 g mljevene plazme ili petit keksa

Krema:

250 ml slatkog vrhnja + 1 pak. krem fixa (ili vrhnja za šlag)
100 g krem sira
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer
50 g šećera u prahu
1 limun (koricu i sok)



Preljev od borovnica:

100 g borovnica (moje su zamrznute)
2 kašike šećera (=30 g)
1 lagano napunjena kašika kukuruznog škroba/gustina (=15 g)
2 kašike hladne vode (=30 ml)

Priprema:

- 1) U prvom koraku vadite krugove od tortilja (moja modlica ima promjer od 10 cm). Na kraju ćete dobiti 16 malih krugova.
- 2) Otopite maslac i pripremite mljevenu plazmu. Tortilje umočite u maslac i dobro ocijedite. Zatim ih okrenite u plazmi. Savijte ih u oblik tacosa i utisnite u udubljenja obrnutog kalupa za mafine (pogledajte video). Meni su potrebna dva takva kalupa za 16 tacosa.
- 3) Pecite tacose u prethodno zagrijanoj rerni na 180 stepeni g/d grijači oko 10 minuta. Imajte ih na oku jer svaka rerna radi drugačije. Nakon pečenja, izvadite ih i ostavite da se potpuno ohlade.
- 4) Pripremite preljev: u šerpu stavite borovnice, šećer i malo limunove korice i sve zagrijte. Ako koristite zamrznute borovnice, kuhajte ih dok se ne odmrznu. Pomiješajte vodu i škrob i dodajte uz stalno miješanje, dok se preljev ne zgusne (pogledajte video). Pokrijte i ostavite da se ohladi, dok ne postane topao. Zatim ga najbolje stavite u špric kesicu, kako biste smjesu lakše porcionirali.
- 5) Miksajte slatko vrhnje uz dodavanje krem fixa, dok ne postane čvrsto. Krem sir izmiksajte sa vanilijom, malo soka od limuna (2 kašičice) i šećerom u prahu dok ne postane kremast (ne miješajte predugo). Potom dodajte šlag. Prebacite gotovu kremu u špric kesicu.
- 6) Napunite tacose kremom, zagladite površinu i na vrh špricajte preljev. Ostavite tacose u frižideru najmanje 1 sat. Rok trajanja u frižideru: 1-2 dana.

Savjet:

- 1) Ako žurite, izostavite jedan korak u pripremi a to je preljev. Umjesto njega koristite npr. marmeladu. Prazne tacose također možete pripremiti dan prije pa puniti kad vam zatrebaju.
- 2) Ostatke od iskruživanja izrežite na sitne komade, začinite solju, biberom, crvenom mljevenom paprikom i maslinovim uljem. Dobro pomiješajte pa stavite u airfryer na 180 stepeni 6-8 min. U rerni na 180 stepeni i vrućem zraku im je potrebno 8-10 min.