

Vocni tart



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **3 jajeta**
- **3 kašike šecera**
- **100 g brašna**
- **80 ml ulja**

Za fil:

- **2 žumanca**
- **2 kašike šecera**
- **30 g margarina**
- **50 g cokolade**
- **70 ml slatke pavlake**
- **2 kivija**
- **1 pomorandža**
- **1 banana**
- **1 breskva**
- **1 šakakupina**
- **1 šakamalina**

Priprema

Belanča umutite sa šecerom u cvrst sneg, zatim dodajte jedno po jedno žumance neprestano muteci. Dodajte brašno i lagano promešajte, zatim dodajte ulje.

Kalup velicine 28 cm premažite margarinom i pospite brašnom. Smesu sipajte u kalup.

Pecite na 180 stepeni 15 minuta. Peceni tart izvadite iz kalupa, preokrenite ga i ostavite da se ohladi.

Za fil žumanca sjedinite sa šećerom i margarinom, a zatim skuvajte na pari.

Na kraju dodajte cokoladu, promešajte dok se ne otopi, a zatim skinite sa vatre i ostavite da se ohladi. Slatku pavlaku umutite i dodajte u ohlaen fil pa njime napunite tart.

Ukrasite vocem po želji.

Rashladite pre služenja.

Savet