

Mini tarts



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za korpice:

- **150 g** margarina/maslaca
- **4 kašike** šećera
- **5 kašika** mleka
- **1** žumance
- **1** vanilin šećer
- brašno po potrebi

Krem:

- **100/150 g** crne čokolade/mlečne
- **1** kesica šlaga
- **100 ml** mleka
- **2** pomorandže narendana kora

Priprema

U sud staviti žumance, šećer, i sve ostalo dodavajući brašno dok masa ne prestane da se lepi za prste. Umesiti glatko testo. Izdvojiti 6 jednakih loptica koji će se oblikovanjem postaviti u kalupe (kalupe premazati margarinom i pobrašnjaviti). Peci dok se ne zarumene na 200 C. Mogu bilo koji, npr. ja sam koristila ove kalupe.

okoladu otopiti na pari sa malo ulja, u otopljenu vrelu cokoladu dodati umucen šlag i rendanu koru pomorandže i sve dobro sjediniti (ne sme biti grudvica). Kašicicom vaditi krem i rasporediti ga po površini korpica, ukrasiti po želji.

Kašicicom vaditi krem i rasporediti ga po površini korpica, ukrasiti po želji.

Savet