

okoladni tart sa crnim grožem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **175** g brašna
- **2** kašike kakaoa
- **2** kašike šecera u prahu
- **100** g putera (ili margarina)
- **2-3** kašike hladne vode

Za fil od groža

- **600** g zrna tamnog groža
- **1/2** limuna - sok
- **100** g šecera
- **50** g gustina

Za cokoladni krem:

- **250** ml slatke pavlake
- **100** g tamne cokolade
- **1** kašika kakaoa
- **1** kašika meda

Priprema

Plitki pleh za tart prečnika 26 cm premažite sa malo omekšalog putera. Pomešajte brašno sa šecerom u prahu i

kakaom. Dodajte hladan puter iseckan na kockice i prstima rasprljajte da dobijete mrvicastu masu. U masu dodajte kašiku po kašiku vode, dok se ne pocne sjedinjavati u kuglu. Dobijenu kuglu testa umotajte u plasticnu foliju i stavite u frižider na 30 minuta. Ukljucite rernu da se greje na 190 C. Testo razvijte na blago pobrašnjenoj podlozi, pa njime obložite dno i stranice pleha. Testo u plehu pokrijte papirom za pecenje, a preko papira sipajte zrna pasulja ili možda kamencice. Pecite 10-ak minuta, a zatim sklonite pasulj i papir, pa nastavite sa pecenjem još 15-ak minuta. Peceno testo izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Oprana i ocišcena zrna groža dobro iscedite pomocu gaze. Najbolje je da to radite rukama, kako biste istisnuli što više soka. U dobijenu tecnost dodajte sok od pola limuna. Izmerite zapreminu i po potrebi dodajte vode da ukupno imate 500 ml tecnosti. Od ove kolicine odvojite oko 100 ml, a ostatak stavite na šporet da se greje. Pomešajte gustin sa šecerom i odvojenim sokom da bude bez grudvica. Sipajte u prokljucali sok i mešajte nekoliko minuta dok se masa ne zgusne. Vrelu masu izlijte preko pripremljene podloge i ostavite da se ohladi. Za cokoladni sloj pomešajte i lagano zagrevajte sve sastojke, dok ne dobijete ujednacenu, glatku masu. Ovu masu sipajte preko stegnutog fila od groža. Sve ostavite da se skroz ohladi.

Savet