

# *okoladni tart sa dinjom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastoјci**

### **Za koru:**

- **100 g** Dobro jutro margarina
- **100 g** šecera
- **prstohvatsoli**
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** jaje
- **150 g** brašna
- **1 kašica** prasha za pecivo
- **50 g** mlevenih pistaca
- **100 g** narendane **Menaž cokolade**
- **2 kašike** kakaoa
- **5 kašikamleka**

### **Za fil:**

- **400 g** dinja
- **20 g** pudinga od vanile
- **1 kesica** želatina
- **50 ml** vode
- **50 g** šecera

### **Za dekoraciju:**

- **2 štangleotopljene Menaž cokolade**
- **1 štangla** narendane **Menaž cokolade**

- pistaci
- komadicidinja

## **Priprema**

Umutiti margarin, šecer, so i vanilin šecer. Dodati jaje, brašno, prašak za pecivo, mlevene pistace, rendanu cokoladu, mleko i kakao i sve lepo sjediniti mikserom.

Kalup podmazati uljem, malo ga posuti brašnom i izruciti smesu.

Peci oko 25 minuta u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C.

Fil: Želatin ostaviti da nabubri sa 4 kašike hladne vode. Dinje iseckati, staviti puding i nabubreli želatin i lepo izmiksati štapnim mikserom.

U šerpicu staviti šecer i vodu i kada pocne da kljuca ubaciti izmiksanu smesu. Mešajte dok ne pocne da kljuca pa sklonite sa vatre.

Preko kore razlijte fil.

Po obodima razlijte otopljenu cokoladu i dekorišite komadicima dinja, pistacima i rendanom cokoladom.

Uživajte u ovom fantasticnom ukusu. Prijatno!

## **Savet**