Veseli tart



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 gMenaž cokolade**
- **250 ml**slatke pavlake
- **50 g**margarina ili putera
- **1 kašika**šecera
- Za testo:
- **300 g**brašna
- **100 g**šecera u prahu
- **150 g**margarina za kolace ili putera,
- **2-3 kašike**vode
- **1**žumance

Priprema

U brašno narendati margarin, umešati rukama dok se ne dobije suva rastresita masa. Dodati šecer, žumance i lagano mesiti, uz dodavanje vode, dovoljne su dve do tri supene kašike vode. Testo treba da bude kompaktno i da se odvaja od posude. Kada ste umesili testo, umotati ga u providnu foliju i staviti u frižider da se hladi od 30 minuta, a, tako napravljeno testo može da stoji i do 48 h u frižideru. Kada se testo ohladi, razvuci ga oklagijom i staviti u odgovarajucu tepsiju za tart kolac. Testo peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180-200 C oko 20-25 minuta.

Priprema preliva za tart: Slatku pavlaku i margarin staviti u šerpu i zagrejati skoro do kljucanja. Skinuti sa vatre, dodati izmrvljenu Menaž cokoladu da se rastopi i jednu ravnu kašiku šecera. Kada se fil dovoljno ohladio, preliti prethodno ispecenu koru i napuniti udubljenje do ivice. Tako formiran tart staviti na hlaenje u frižider 2 h i poslužiti. Ukrasiti cokoladnim kuglicama i mekšim šarenim bombonama po želji, mogu i žele bombone. Ja sam koristio "No Problem" bombone sa pecenim kikirikijem.

Savet

Otkrivajte nove ukuse i mirise, polako žvaite i uživajte u svakom zalogaju! Prijatno!