

Jaffa mini tart



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korpice:

- 1jaje
- 100 gšecera
- 100 gmasti
- 250 gbrašna
- 30 mlmleka
- 1/2 kašicicesode bikarbone

Fil:

- 500 mlmleko
- 2 kesicepuding sa ukusom slatke pavlake
- 5 kašikašecera
- 125 gputera
- 1 kesicašlaga
- 1 kutijajaffa keksa
- 1pomorandža

Ostalo

- 100 gcokolade

Priprema

Umutiti jaja, šećer, mast, brašno, mleko i sodu bikarbonu, pa formirati loptu od testa i staviti je u frižider 30 minuta. Nakon toga razviti tanko testo i modlicama vaditi krugove. Svakim krugom od testa obložiti kalupe za mini tart. Staviti modlice sa testom da se peku oko deset minuta na 180 stepeni. Kada su peceni izvaditi tart iz modle i sa unutrašnje strane premazati istopljenom cokoladom.

U 400 ml mleka staviti secer i puter pa staviti da s ekuva. U ostatak mleka razmutiti prasak za puding pa ga ukuvati u vrijuce mleko. im se cokolada stegla sipati preko cokolade vruc puding i odmah preko pudinga staviti po jedan jaffa keksa. Izmutiti šlag pa dekorisati mini tart šlagom i pomorandžom.

Savet