

Tart sa kupinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**brašna
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1**žumance
- **200 g**margarina
- **50 ml**hladne vode

Za fil:

- **700 g**kupina
- **8 kašika**šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **200 ml**vode
- **100 g**cokolade

Za premazivanje:

- **1**belance

Priprema

Prvo napravite fil. Stavite kupine da se kuvaju sa šecerom, najmanje 10 minuta. Puding razmutite sa vodom i zakuvajte na uobicajen nacin. Skloniti sa šporeta i ostavite da se hlađi. Margarin izgnjeciti viljuškom, pa dodajte

žumance. Sjediniti pa dodati šecer u prahu, vodu i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umesiti testo koje se ne lepi za ruke. Testo umotati u providnu foliju i ostavite 30 minuta u frižideru. Podelite testo na dve lopte, jednu vecu, a drugu malo manju.

Veci deo testa razvijte oklagijom u krug, malo veci nego što je pleh da bi ste mogli izvuci ivice. Rasporedite testo i izdignite ivice. Isipajte ceo fil od kupina. Preko kupina narenajte cokoladu. Od drugog dela testa razvuci krug i modlicom u obliku srca vadite testo i napravite nekoliko srca. Testo staviti na oklagiju i prebaciti preko rendane cokolade.

Belance umutiti viljuškom i premazati obode tarta. Ona izvaena srca poreajte po obodu, preklapajući jedno drugo.

Pecite na 200 C oko 15 minuta.

Sacekajte da se dobro ohladi i uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet