

okoladni tart sa sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 250 gmekog brašna
- 2veca jajeta
- 2 kašikekakaoa
- 100 gšecera
- 140 gputera
- Za nadev:
- 400 grikota/ela sira
- 50 gšecera u prahu
- 0,5 dl domaceg sirupa od višanja
- 70 gcrne cokolade
- Za preliv:
- 1kisela pavlaka
- 1 kašikasoka od višanja
- Za dekoraciju:
- po željijagoda
- po željiprah šecera

Priprema

Brašno i kakao prosejati, dodati penasto umucena jaja sa šecerom i puter iseckan na listice, pa umesiti testo. Uviti ga u providnu foliju i ostaviti u frižider na 30 minuta. Izmešati sir sa prah šecerom. Kalup za tortu obložiti alu folijom, staviti rastanjeno testo i malo ga podici uz ivice kalupa. (Po želji, testo se može podeliti na 2 dela, pa 2/3 rastanjiti po dnu i ivicama, a sa 1/3 prekriti nadev). Na testo sipati 1 kašiku sirupa od višanja, preko staviti sir sa prah šecerom, a preko sira iseckanu cokoladu i ostatak sirupa od višanja. Rernu zagrejati na 180 stepeni C i peci oko 30 minuta. Kiselu pavlaku umutiti sa 1 kašikom sirupa od višanja, staviti preko vrućeg tarta

i kašikom malo išarati. Ostaviti u kalupu da se malo prohladi, pa staviti u frižider. Ohlaen tart posuti prah šećerom i dekoristati jagodama. Seci na parcad i služiti.

Savet