

## Vocni tart



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 100 g brašna
- 80 ml ulja

### Za fil:

- 2 žumanca
- 2 kašikešecera
- 30 g margarina
- 50 g čokolade
- 70 ml slatke pavlake
- 2 kivija
- 1 pomorandža
- 1 banana
- 1 breskva
- 1 šakakupina
- 1 šakamalina

## Priprema

Belanca umutite sa šećerom u cvrst sneg, zatim dodajte jedno po jedno žumance neprestano muteci. Dodajte brašno i lagano promešajte, zatim dodajte ulje.

Kalup velicine 28 cm premažite margarinom i pospite brašnom. Smesu sipajte u kalup.

Pecite na 180 stepeni 15 minuta. Peceni tart izvadite iz kalupa, preokrenite ga i ostavite da se ohladi.

Za fil žumanca sjedinite sa šećerom i margarinom, a zatim skuvajte na pari.

Na kraju dodajte čokoladu, promešajte dok se ne otopi, a zatim skinite sa vatre i ostavite da se ohladi. Slatku pavlaku umutite i dodajte u ohla?en fil pa njime napunite tart.

Ukrasite voćem po želji.

Rashladite pre služenja.

**Savet**