

?okoladni tart sa crnim grož?em



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 175 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 2 kašike šećera u prahu
- 100 g putera (ili margarina)
- 2-3 kašike hladne vode

Za fil od grož?a

- 600 g zrna tamnog grož?a
- 1/2 limuna - sok
- 100 g šećera
- 50 g gustina

Za cokoladni krem:

- 250 ml slatke pavlake
- 100 g tamne čokolade
- 1 kašika kakaoa
- 1 kašika meda

Priprema

Plitki pleh za tart prečnika 26 cm premažite sa malo omekšalog putera. Pomešajte brašno sa šećerom u prahu i

kakaom. Dodajte hladan puter iseckan na kockice i prstima rastrljajte da dobijete mrvicastu masu. U masu dodajte kašiku po kašiku vode, dok se ne pocne sjedinjavati u kuglu. Dobijenu kuglu testa umotajte u plasticnu foliju i stavite u frižider na 30 minuta. Ukljucite rernu da se greje na 190 C. Testo razvijte na blago pobrašnjenom podlozi, pa njime obložite dno i stranice pleha. Testo u plehu pokrijte papirom za pecenje, a preko papira sipajte zrna pasulja ili možda kamencice. Pecite 10-ak minuta, a zatim sklonite pasulj i papir, pa nastavite sa pecenjem još 15-ak minuta. Peceno testo izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Oprana i ocišćena zrna grož?a dobro iscedite pomocu gaze. Najbolje je da to radite rukama, kako biste istisnuli što više soka. U dobijenu tecnost dodajte sok od pola limuna. Izmerite zapreminu i po potrebi dodajte vode da ukupno imate 500 ml tecnosti. Od ove kolicine odvojite oko 100 ml, a ostatak stavite na šporet da se greje. Pomešajte gustin sa šecerom i odvojenim sokom da bude bez grudvica. Sipajte u prokljucali sok i mešajte nekoliko minuta dok se masa ne zgusne. Vrelu masu izlijte preko pripremljene podloge i ostavite da se ohladi. Za cokoladni sloj pomešajte i lagano zagrevajte sve sastojke, dok ne dobijete ujednacenu, glatku masu. Ovu masu sipajte preko stegnutog fila od grož?a. Sve ostavite da se skroz ohladi.

Savet