

okoladni tart sa ribizlama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna
- **60 g** šecera
- **50 g** kakaa
- **100 g** margarina
- **2** jaja
- **1 prstohvat** praška za pecivo

Vocni fil:

- **400 g** ribizli
- **100 g** malina
- **100 g** šecera
- **1 kesica** želatina

Ganaž krem:

- **300 g** Menaž čokolade
- **350 g** slatke pavlake

Priprema

Pomešajte brašno, kakao, šecer, omekšali margarin, prašak za pecivo i na kraju jaja. Zamesite tvrdo testo. Oklagijom rastanjite na vecu površinu nego što je pleh. Prebacite koru u nauljen pleh i na zidove pleha. Malo

pritisnite. Stavite u rernu da se pece ne na jakoj vatri oko 180 stepeni petnaestak minuta. Možete proveriti i cackalicom.

Ribizle i maline pomešajte sa šećerom i prokuvajte pet minuta tek toliko da puste sok. Procedite kroz cediljku da odstranite sitne košpice. Želatin razmutite u malo vode i pomešajte sa vrućim sirupom. Kuvajte minut-dva i vruć sirup prelijte preko pečene kore. Ostavite da se ohladi i stegne.

U šerpicu sipajte slatku pavlaku i kada se malo zagreje dodajte izlomljenu čokoladu. Mešajte lagano da se čokolada otopi i masa ujednaci. Ujedinjenu smesu još toplu sipajte preko fila i ostavite da se skroz ohladi i stegne... i poslužite. Prijatno Vam bilo.

Savet