

## *okoladni tart sa ribizlama*



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g**brašna
- **60 g**šecera
- **50 g**kakao
- **100 g**margarina
- **2** jaja
- **1** prstohvatprška za pecivo

#### **Vocni fil:**

- **400 g**ribizli
- **100 g**malina
- **100 g**šecera
- **1** kesicaželatina

#### **Ganaž krem:**

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

### **Priprema**

Pomešajte brašno, kakao, šecer, omešali 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 šecerom i prokuvajte pet minuta tek toliko da puste sok. Procedite kroz cediljku da odstranite sitne košpice. Želatin razmutite u malo vode i pomešajte sa vrucim sirupom. Kuvajte minut-dva i vruc sirup prelijte preko pecene kore. Ostavite da se ohladi i stegne.

U šerpicu sipajte slatku pavlaku i kada se malo zgreje dodajte izlomljnu cokoladu. Mešajte lagano da se cokolada otopi i masa ujednaci. Ujednacenu smesu još toplu sipajte preko fila i ostavite da se skroz ohladi i stegne... i poslužite. Prijatno Vam bilo.

## Savet