okoladni tart (2)

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 gMenaž cokolade**
- **160 g**maslaca
- **160 g**cornflakes

Preliv za koru:

- **250 g**džema od malina

okoladni fil:

- **500 gMenaž cokolade**
- **250 ml**slatke pavlake
- **150 ml** mleka
- **3**jajeta
- **prstohvat**soli

Priprema

okoladu otopiti u mikrotalasnoj. Paziti da ne zagori.

U nju dodati maslac isecen na kocke i dobro izmešati da se maslac skroz otopi.

Cornflakes usitniti rukom, pa dodati otopljenu cokoladu. Izmešati da se sve dobro sjedini.

Smesu izruciti u kalup 24 cm i izravnati kašikom. Ostaviti u frižideru 30 minuta da se stegne.

U šerpici pomešati pavlaku i mleko, dodati so. Zagrejati do vrenja.

Pavlaku u tankom mlazu dodavati u razmucena jaja, pa sve vratiti u šerpicu koju ponovo vratimo na ringlu, pazeci da se ne stvore grudvice.

Kada se smesa zgusne posle nekoliko minuta, skloniti sa ringle i njome preliti cokoladu iseckanu na sitnije komade. Dobro izmešati da se sva cokolada rastopi.

Koru premazati džemom od malina.

A zatim preliti filom od cokolade.

Savet

Kola ostaviti preko noi da se stegne.