

Tart Menaž tornado



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašno
- **100 g** šećera u prahu
- **150 g** margarina za kolace ili puter
- **3 kašike** mleka ili vode
- **1** žumance

Za cokoladni cili preliv:

- **250 g** Menaž cokolade
- **250 ml** slatke pavlake
- **50 g** margarina za kolace ili putera
- **1 kašicica** tucane ljute paprike

Priprema

U brašno naredati margarin, umešati rukama dok se ne dobije suva rastresita masa. Dodati šećer, žumance i lagano mesiti, uz dodavanje vode, dovoljne su dve do tri supene kašike vode. Testo treba da bude kompaktno i

da se odvaja od posude. Kada ste umesili testo, umotati ga u providnu foliju i staviti u frižider da se hladi od 30 minuta, a, tako napravljeno testo može da stoji i do 48 h u frižideru. Kada se testo ohladi, razvuci ga oklagijom i staviti u odgovarajuću tepsiju za tart kolac. Testo peci u prethodno zagrejanom rebrni na 180-200 C oko 20-25 minuta.

Priprema preliva za tart: Slatku pavlaku i margarin staviti u šerpu i zagrejati skoro do kljucanja. Skinuti sa vatre i dodati izmrvljenu Menaž cokoladu da se rastopi. Dodati kašičicu ljute tucane paprike i ostaviti da se ohladi. Kada se fil dovoljno ohladio, prelići prethodno ispecenu koru i napuniti udubljenje do ivice. Tako formiran tart staviti na hlađenje u frižider 2 h i poslužiti. Prilog uz ovaj kolac nije potreban, osim malo rendane cokolade na vrh ili jedne dekorativne cili papricice.

Savet

Uživajte u svakom novom zalogaju...jer, svako novo jelo je jedno iskustvo više! Prijatno!