

Veseli tart



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** Menaž cokolade
- **250 ml** slatke pavlake
- **50 g** margarina ili putera
- **1 kašika** šecera
- Za testo:
- **300 g** brašna
- **100 g** šecera u prahu
- **150 g** margarina za kolace ili putera,
- **2-3 kašike** vode
- **1** žumance

Priprema

U brašno narendati margarin, umešati rukama dok se ne dobije suva rastresita masa. Dodati šecer, 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 odgovarajucu tepsiju za tart kolac. Testo peci u prethodno zagrejanom rerni na 180-200 C oko 20-25 minuta.

Priprema preliwa za tart: Slatku pavlaku i margarin staviti u šerpu i zagrijati skoro do ključanja. Skinuti sa vatre, dodati izmrvljenu Menaž čokoladu da se rastopi i jednu ravnu kašiku šećera. Kada se fil dovoljno ohladio, preliti prethodno ispecenu koru i napuniti udubljenje do ivice. Tako formiran tart staviti na hlaenje u frižider 2 h i poslužiti. Ukrasiti čokoladnim kuglicama i mekšim šarenim bombonama po želji, mogu i žele bombone. Ja sam koristio "No Problem" bombone sa pecenim kikirikijem.

Savet

Otkrivajte nove ukuse i mirise, polako žvaite i uživajte u svakom zalogaju! Prijatno!