

okoladni tart



Sastojci

Za testo:

- 125 g maslaca
- 100 g šećera u prahu
- prstohvat soli
- 250 g brašna
- 2 žumanca
- 2 kašike mleka

Za krem:

- 300 ml slatke pavlake
- 2 kašike šećera
- na vrh noža soli
- 120 g maslaca
- 450 g crne čokolade
- 100 ml mleka

Za posipanje:

- kakao

Priprema

Izmešajte maslac, šećer i so, pa dodajte brašno i žumanca. Potom ulijte hladno mleko, umesite glatko testo i formirajte loptu. Obmotajte prijanjajućom folijom i stavite u frižider da odstoji 1 sat.

Potom ga razvucite prema velicini modle, zatim ga vratiti u frižider na sat vremena. Nakon toga pecite 15 minuta na 180 stepeni i vadite i ohladite.

Stavite slatku pavlaku, šecer i so da prokljuca. im provri, sklonite sa vatre i dodajte maslac i cokoladu. Mutite dok se lepo ne sjedini. Prohladite, umešajte malo hladnog mleka i mutite dok ne dobijete glatak krem. Krem prerucite preko kore, protresite da se izravna i ostavite da se hladi oko dva sata na sobnoj temperaturi.

Pospite kakaom.

Recept nam je poslala Goca Savcic iz Lacarka.