

## *oko-jagoda mini tart*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za korpice:**

- 2 kašikameda
- 200 gbrašna
- 1 jaje
- 100 gšecera
- 1/2 kašicicesode bikarbone
- 100 gputera

#### **Za fil:**

- 500 mlmleka
- 1 kesicapuding vanila
- 100 gcokolade
- 500 gjagoda
- 200 mlslatke pavlake
- par kapi crvene prehrambene boje
- 3 kašikešecera

## Priprema

Sipati brašno u posudu za mešenje, dodati omekšali puter, jaje, šećer, sodu bikarbonu i dve kašike ugrijanog meda. Umesiti testo.

Razvuci testo oklagijom na pobrašnjenu površinu pa okruglom modlom izvaditi krugove. Svaki kalup za mini tart obložiti testom.

Staviti u zagrejanu rernu da se pece oko deset minuta na 180 stepeni. Kada su peceni izvaditi ih iz kalupa i svaki tart premazati pomocu cetkice istopljenom cokoladom.

Staviti 300 ml mleka da se kuva sa šećerom. U 200 ml razmutiti prašak za puding pa ukuvati puding. Odmah tako vruc puding sipati u tart. Ostaviti da se malo ohladi.

Jagode iseckati pa poreati preko prohlaenog pudinga (nije potrebno da se skroz ohladi).

Umutiti šlag, sipati par kapi crvene prehrambene boje pa ukrasiti tart po želji.

## Savet