

Jaffa tart



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g** plazma keksa
- **150 g** putera
- **5 kašika** soka od narandže
- **50 g** šećera u prahu
- **2 kašike** kakaoa

Za cokoladni fil:

- **400 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **200 g** čokolade
- **4 kašike** šećera
- rendana korica narandže

Za fil od narandže:

- **400 ml** soka od narandže
- **4 kašike** šećera
- **1 kesica** pudinga od vanile

Za preliv:

- **40 ml** ulja

- **100 g** cokolade

Priprema

Pomešati mlevenu plazmu sa šećerom, otopljenim puterom i dodati sok od narandže.

Masu rasporediti u kalup 26 cm za tart po rubovima i dnu pritiskajući prstima. Peci u rerni 10 minuta na 200 stepeni.

Skuvati puding od cokolade i dodati cokoladu izlomljenu na kockice i promešati da se istopi, pa izrendati koricu narandže i sipati na podlogu, može i tako vruće, pa ostaviti da se stegne.

Skuvati puding od vanile u soku od narandže i sipati preko fila od cokolade.

Istopiti cokoladu sa uljem i preliti preko fila od narandže. Dekorirati po želji.

Savet