

Jaffa mini tart



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Korpice:

- 1jaje
- **100 g**šecera
- **100 g**masti
- **250 g**brašna
- **30 ml**mleka
- **1/2 kašicu**esode bikarbone

Fil:

- **500 ml**mleko
- **2 kesice**puding sa ukusom slatke pavlake
- **5 kašika**šecera
- **125 g**putera
- **1 kesica**šлага
- **1 kutija**jaffa keksa
- **1 pomorandža**

Ostalo

- **100 g**cokolade

Priprema

Umutiti jaja, šecer, mast, brašno, mleko i sodu bikarbonu, pa formirati loptu od testa i staviti je u frižider 30 minuta. Nakon toga razviti tanko testo i modlicama vaditi krugove. Svakim krugom od testa obložiti kalupe za mini tart. Staviti modlice sa testom da se peku oko deset minuta na 180 stepeni. Kada su peceni izvaditi tart iz modle i sa unutrašnje strane premazati istopljenom cokoladom.

U 400 ml mleka staviti šećer i puter pa staviti da s ekuva. U ostatak mleka razmutiti prasak za puding pa ga ukuvati u vrijuce mleko. Im se cokolada stegla sipati preko cokolade vruc puding i odmah preko pudinga staviti po jedan jaffa keksa. Izmutiti šlag pa dekorisati mini tart šlagom i pomorandžom.

Savet