

## *okoladni tart sa kikirikijem*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **400** gbrašna
- **125** gmargarina
- **1**jaje
- **100** gšecera
- **1** prstohvatsoli
- **4** kašikehladnog mleka

#### **Za krem:**

- **350** mlmleka
- **100** gcokolade
- **150** gšecera
- **1** kesicapudinga od vanile
- **3**žumanceta
- **50** gmargarina

#### **I još:**

- **100** gositno seckanog kikirikija

### **Priprema**

U brašno staviti kockice hladnog margarina, jaje, so i šefer i rukama gnjeciti dok testo ne postane rastresito.

Postepeno dodavati 3 kašike mleka (jednu po jednu) i zamesiti testo koje se ne lepi za prste. Staviti loptu od testa na providnu foliju, zamotati i staviti u frižider na pola sata da se ohladi.

Ohlaeno testo razvuci preko pek papira na debeljinu 0,5cm, pa prebaciti na kota stranu preko kalupa (podmazati ga uljem i brašnom).

Lagano odlepiti pek papir. Koru doraditi rukama, sa stranica skinuti viškove testa i viljuškom ga izbockati.

Peci 20-25 minuta (dok blago ne porumeni) na 180C. Ostaviti da se potpuno ohladi. Meni je preteklo malo testa, pa sam ga iskoristila tako što sam modlom sekla i pekla keksice u obliku zvezda za dekoraciju.

Za pripremu fila 300 ml mleka staviti na ringlu da provri, a 3 žumanceta, 50 ml mleka, šefer i prah pudinga razmutiti u drugoj šerpici. Kada mleko provri, lagano ga presuti u šerpicu sa žumancima uz neprestano mešanje, a potom vratiti ujedinjenu smesu na ringlu i mešati dok se fil ne zgusne. Dodati cokoladu i mešati dok se u potpunosti ne istopi. Krem pokriti providnom folijom (da ne uhvati koricu) i ostaviti da se potpuno ohladi.

Kada se fil ohladio, dodati 50g omekšalog margarina, pa premutiti. Fil je gotov.

Ohladnjenu koru premazati filom.

Odozgo posuti kikirikijem.

Tart dobro ohladiti, pa služiti.

## Savet