

Tart sa kupinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **100 g** šećera u prahu
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1** žumance
- **200 g** margarina
- **50 ml** hladne vode

Za fil:

- **700 g** kupina
- **8 kašika** šećera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **200 ml** vode
- **100 g** čokolade

Za premazivanje:

- **1** belance

Priprema

Prvo napravite fil. Stavite kupine da se kuvaju sa šećerom, najmanje 10 minuta. Puding razmutite sa vodom i zakuvajte na uobicajen nacin. Skloniti sa šporeta i ostavite da se hladi. Margarin izgnjeciti viljuškom, pa dodajte

žumance. Sjediniti pa dodati šećer u prahu, vodu i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umesiti testo koje se ne lepi za ruke. Testo umotati u providnu foliju i ostavite 30 minuta u frižideru. Podelite testo na dve lopte, jednu veću, a drugu malo manju.

Veći deo testa razvijte oklagijom u krug, malo veći nego što je pleh da bi ste mogli izvuci ivice. Rasporedite testo i izdignite ivice. Isipajte ceo fil od kupina. Preko kupina narežite čokoladu. Od drugog dela testa razvuci krug i modlicom u obliku srca vadite testo i napravite nekoliko srca. Testo staviti na oklagiju i prebaciti preko rendane čokolade.

Belance umutiti viljuškom i premazati obode tarta. Ona izvađena srca porežite po obodu, preklapajući jedno drugo.

Pecite na 200 C oko 15 minuta.

Sčekajte da se dobro ohladi i uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet