

Menaž tart



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tart:

- 2 jajeta
- 100 g šecera
- 250 ml mleka
- 50 g čokolade
- 100 ml ulje
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 250 g višanja
- 2 kašike kakao
- Za glazuru:
- 200 g čokoladne glazure

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti jaja sa šećerom, polako dodavati ulje i mleko i lagano mutiti mikserom. Potom mikser isključiti, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati kakao, potom umešati višnje i krupno rendanu čokoladu te sve lagano promešati kašikom (ili varjačom) kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu uliti u podmazanu vatrostalnu posudu (ili pleh)...

...te peći na 200 stepeni oko 25 minuta. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi...

...te preliti cokoladno glazurom.

Ostaviti da se glazura dobro stegne...

...seci, servirati te poslužiti.

Savet