

Menaž tart



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tart:

- **2** jajeta
- **100** g šećera
- **250** ml mleka
- **50** g cokolade
- **100** ml ulje
- **250** g brašna
- **1** kesica prsa za pecivo
- **250** gvišanja
- **2** kašike kakao
- Za glazuru:
- **200** g cokoladne glazure

Priprema

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

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

...te peci 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