Oreo tart

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za tart:

- **300 g**Oreo keksa
- **300 ml**slatke pavlake
- **125 g**margarina
- **po potrebi**borovnica ili drugog voca
- **par komada**Oreo keksa

Za fil od voca:

- **200 g**zamrznutog šumskog voca
- **2 kašike**šecera
- **par kašika**vode

Priprema

Sameljite Oreo keks u blenderu, ili ga izmrvite koristeci oklagiju. Otopiti margarin i pomešati ga sa Oreo mrvicama koje ste napravili. Dobijenu smešu rasporediti u pravougaoni kalup (ja sam koristila kalup koji ima dno koje se lako uklanja) i pritisnite ravnomerno rukama. Stavite ga u frižider na 10-15 minuta. U meuvremenu umutite slatku pavlaku. Odvojiti tamni od belog dela Oreo keksa. Otopiti kremasti deo Oreo keksa u šerpici, a nakon što se prohladi sipati je u posudu sa umucenom slatkom pavlakom. U ovom trenutku možete dodati želatin ako želite. Pomešajte sve lagano varjacom, dok se ne dobije ujednacen fil. Uzmite kalup iz frižidera, pa sipajte preko baze fil koji ste upravo napravili. Poreajte borovnice, ili bilo koje voce po vašoj želji. Ukrasite komadicima Oreo keksa i slatkom pavlakom po želji. Stavite kolac natrag u frižider oko jedan sat ili dva.

Priprema za vocni fil: Stavite voce u šerpicu, dodajte malo vode i malo šecera, pa zagrejte sve na srednjoj vatri. Kuvajte par minuta, dok ne pocne da se steže. Ostavite da se malo prohladi, pa onda možete konacno preliti tart i uživati u laganoj poslastici.

Savet

Ovaj divni tart bio je deo iznenaenja prireenog mojoj dragoj sestrici za njen roendan. Šta više mogu da vam kažem osim da je misija uspešno obavljena. :)