okoladni tart sa sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**mekog brašna
- **2**veca jajeta
- **2 kašike**kakaoa
- **100 g**šecera
- **140 g**putera
- Za nadev:
- **400 g**rikota/ela sira
- **50 g**šecera u prahu
- **0,5 dl**domaceg sirupa od višanja
- **70 g**crne cokolade
- Za preliv:
- **1**kisela pavlaka
- **1 kašika**soka od višanja
- Za dekoraciju:
- **po želji**jagoda
- **po želji**prah šecera

Priprema

Brašno i kakao prosejati, dodati penasto umucena jaja sa šecerom i puter iseckan na listice, pa umesiti testo. Uviti ga u providnu foliju i ostaviti u frižider na 30 minuta. Izmešati sir sa prah šecerom. Kalup za tortu obložiti alu folijom, staviti rastanjeno testo i malo ga podici uz ivice kalupa. (Po želji, testo se može podeliti na 2 dela, pa 2/3 rastanjiti po dnu i ivicama, a sa 1/3 prekriti nadev). Na testo sipati 1 kašiku sirupa od višanja, preko staviti sir sa prah šecerom, a preko sira iseckanu cokoladu i ostatak sirupa od višanja. Rernu zagrejati na 180 stepeni C i peci oko 30 minuta. Kiselu pavlaku umutiti sa 1 kašikom sirupa od višanja, staviti preko vruceg tarta

i kašikom malo išarati. Ostaviti u kalupu da se malo prohladi, pa staviti u frižider. Ohlaen tart posuti prah šecerom i dekoristati jagodama. Seci na parcad i služiti.

Savet