

Tart, krem limun i cokolada



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1kora za deblje slatke pite
- 300 g jagoda
- 1.5 šoljakrema od limuna
- 150 g tamne čokolade

Priprema

Pripremimo sastojke.

Namastimo pleh za tart i stavimo koru. Ostavimo u frižideru da odstoji oko 15 minuta. Zatim pokrijemo kuhinjskim papirom sipamo ili kuglice za pečenje na to ili kao ja pirinac, koji kasnije možete opet koristiti. Pecemo 15 minuta na 200 stepeni C. Skinemo pek papir i pirinac pa pecemo još 5 minuta. U međuvremenu smo napravili krem od limuna. Recept za krem limun sam ranije postavljala i možete pogledati u mojem receptima. Istopimo čokoladu sa 20 g putera u činiji koja je na šerpi u kojoj kuva lagano voda, ali tako da ne dodiruje dno činije. Mešamo povremeno da čokolada ne izgori. Istopljenu čokoladu premažemo na koru, pa sipamo krem od limuna. Izravnamo i naređjamo jagode. Ostavimo u frižideru oko 30 minuta.

Ovako.

Savet

Ovo je divno vreme , kasno proleće sa kojim počinje i sazrevanje u bašti i vrtlaku. Jedan od prvih plodova su

jagode koje potrošimo za razne delicije i jedemo naravno i sveže. Jedna od delicija je i ovaj tart, obogaen kremom od limuna i okoladom.