

okoladni tart sa malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** cokolade
- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **100 g** šecera
- **250 g** brašna

Fil od malina:

- **500 g** malina
- **150 g** šecera
- **2 kašike** iscedenog soka od limuna
- **1 kašičica** narandane kore od limuna
- **2 kašike** vode
- **2** žumanceta
- **2 kašike** gustina
- **1 kašika** otopljenog margarina
- **1 prstohvat** soli

Dekoracija:

- **200 g** cokolade
- maline
- **po potrebi** korica limuna

Priprema

Na vatri otopiti margarin, cokoladu i malo prohladiti. Penasto umutiti jaja sa šećerom, dodati prosejano brašno, ohlaenu cokoladu i margarin. Umešeno testo uviti u prozirnu foliju i ostaviti u frižideru na sat vremena da se testo odmara.

Testo razvuci oklagijom i prebaciti ga u kalup za tart, viljuškom testo malo izbockati. Koru peci u zagrejanoj rerni na 180 C, oko 20 minuta.

Fil od malina. U posudu izmešati šećer i maline, dodati limunovu koricu, sok od limuna i vodu. Posudu sa vocem staviti i kuvati na srednjoj temperaturi oko 5 minuta, skloniti sa vatre i ohladiti. Ohlaene maline staviti u blender, izmiskati u finu glatku kašu. Kaši od maline dodati umucena žumanca sa gustinom, izmešati kašikom masu i sjediniti. Umešanu masu od malina staviti na vatri da provri i kuvati oko 5 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. U hladan fil od malina dodati kašiku otopljenog margarina i naprstak soli. Fil kašikom promešati i ostaviti da se hladi.

Finalni deo. Pecenu koru, hladnu premazati sa nekoliko kašika otopljene cokolade. Zatim preko premaza od cokolade isipati ravnomerno fil od malina. Tart ukrasiti cokoladom, malinom i limunovom koricom.

Dekoracija. U malu posudu otopiti 200 g cokolade sa 50 g margarina. Ostalu cokoladu sipati u kesu od zamrzivaca, krajeve kese malo iseci makazama, šarati cokoladom po tartu.

Savet

okoladni tart sa malinama je prava kombinacija slatkog uživanja. Fil od malina je mekan , n ije kao puding masa vrša pa da vas ne zbuni Kalup za tart i peenje kore, nije potrebno oblagati masnim papirom, ve druge kalupe koji nisu pogodni za koru.Prijatno!