

Vocni tart (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** jagode i maline
- **3** jajeta
- **3 kašike** šećera
- **3 kašike** brašna
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** čokolade
- **3 kašike** šećera

Priprema

Izmutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca. Isključiti mikser, dodati brašno pa kašikom sve lepo izmešati i sjediniti.

Kalup dobro namazati margarinom, posuti brašnom pa sipati testo. Staviti da se peče oko 15 minuta na 200 stepeni.

Izvaditi pečen tart iz kalupa. Staviti ga na tacnu za serviranje. Jagode i maline pomešati sa šećerom pa ih rasporediti preko pečenog tarta.

Slatku pavlaku sipati u šerpicu i staviti na srednjoj temperaturi da se ugrije. Kada se pavlaka ugrijala skloniti je sa ringle i dodati izlomljenu čokoladu. Mešati da se sve dobro sjedini.

Tako vruć preliv sipati preko voca. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi onda staviti u frižider da se stegne.

Savet