# *Tart sa cokoladom i jagodama & Tart with chocolate and strawberries*

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Za koru:**

- **250 g**mlevenog keksa
- **25 g**kakao praha
- **100 g**otopljenog putera/margarina
- **2 kašike**meda
- **2 kašike**ruma
- **17 kašika**mleka

**Ganace krema:**

- **200 ml**neutralne pavlake za kuvanje
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **200 g**mlecne cokolade

**Za filovanje i dekoraciju:**

- **300 g**jagoda

## Priprema

Otopiti puter i ostaviti da se prohladi. Samleti keks u blenderu/secku, ili koristiti kupovni. Dodati kakao, otopljen puter, med i rum pa sve dobro sjediniti mikserom ili varjalcom. Na kraju dodati mleko i sve dobro izmešati u kompaktnu smesu. U kalup za tart postaviti prozirnu foliju po dnu i po zidovima. Ovo je važno za one koji nemaju kalup za tart sa odvojivim dnom, jer cemo tako lako izvuci tart na ukrasnu podlogu za služenje.

Rasporediti keks po dnu i stranicama kalupa. Odložiti koru u frižider na 30 minuta.

Pripremiti ganace kremu: U šerpu uliti pavlaku za kuvanje i zagrevati na srednjoj temperaturi. Skloniti sa ringle pre nego sto prokljuca i ubaciti cokoladu izlomljenu na kocke. Žicom mešati dok se sva cokolada ne otopi i dok ne postane glatka i sjajna ganace krema. Vratiti šerpu na toplu ringlu uz mešanje par minuta. Prohladiti oko 10-tak minuta, pre filovanja, uz stalno mešanje.

Izvaditi kalup sa korom iz frižidera, pa poreati polovine jagoda po dnu kore. Preliti prohlaenom ganace kremom i dekorisati ostatkom jagoda. Tart vratiti u frižider na par sati. Seci ostrim ravnim i toplim nožem.

## Savet

Umesto okolade ja sam koristila kakao tablu+posnu tablu i ukus je savršen, a kakao tabla jeftina!