

# **Srce tart na sprat**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **300 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 prstohvatsoli**
- **3 kašikeulja**
- **150 ml**mleka
- **1 kesica**vanilin šecera

### **Za nadev:**

- po **želji**eurokrema
- **200** garonije
- **100 gm**levene plazme

### **Još:**

- **1**umuceno žumance
- po **želji**šecera u prahu

## **Priprema**

Kvasac razmutiti u mlakom mleku uz dodatak šecera i malo brašna. Brašno prosejati, pa mu dodati vanilin šecer, ulje, so i nadošli kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti ga da nadoe oko pola sata. Nakon tog vremena,

testo premesiti i podeliti na jedan veci i drugi manji deo.

Veci deo razviti u tanju koru, pa vaditi oblike u vidu srca velicine kalupa u kojima ce se tart peci).

Manji deo razviti u tanju koru, pa valjkom za testo napraviti mrežicu. Zatim od dobijene mrežice istim kalupima formirati oblik srca.

Najpre staviti najvece srce u najveci kalup, premazati ga eurokremom i posuti aronijom i mlevenom plazmom. Preko nadeva staviti rasecene srce i krajeve lepo ušuškati kako nadev ne bi curio. Premazati umucenim žumancetom. Postupak ponoviti i sa preostala dva manja kalupa.

Pripremljene tartove staviti u veliki pleh od rerne i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Pecene tartove prohладити, па ih posuti šećerom u prahu. Naslagati jedan na drugi i po želji, preliti otopljenom cokoladom.

## Savet

Ukoliko Vam preostane testa, od njega možete napraviti cvetie ili neke sline ukrase, rasporediti ih preko tartova i pei zajedno sa njima. Tart e na taj nain biti još dekorativniji.