

## *Srce tart na sprat*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 prstohvat** soli
- **3 kašike** ulja
- **150 ml** mleka
- **1 kesica** vanilin šećera

#### **Za nadev:**

- **po želji** eurokrema
- **200 g** aronije
- **100 g** mlevene plazme

#### **Još:**

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

### **Priprema**

Kvasac razmutiti u mlakom mleku uz dodatak šećera i malo brašna. Brašno prosejati, pa mu dodati vanilin šećer, ulje, so i nadošli kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti ga da nadože 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 najveće srce u najveći kalup, premazati ga eurokremom i posuti aronijom i mlevenom plazmom. Preko nadeva staviti raseceno 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 zagrejanj na 200 stepeni oko 25 minuta.

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

## **Savet**

Ukoliko Vam preostane testa, od njega možete napraviti cvetiće ili neke slične ukrase, rasporediti ih preko tartova i peći zajedno sa njima. Tart će na taj način biti još dekorativniji.