

## **okoladni tart sa kruškama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **250 g**brašna
- **50 g**mlevenih oljuštenih badema
- **160 g**margarina
- **4 kašike**šecera u prahu
- **1**limun - rendana kora
- **1**vanilin šecer
- **3**žumanca
- **3 kašike**hladnog mleka
- **malocimeta**

#### **Za fil:**

- **100 g**margarina
- **100 g**mlevenih badema
- **4 kašike**šecera
- **1**vanilin šecer
- **2**jaja
- **50 g**rendane cokolade
- **2 kašike**kakaa

#### **i još...**

- **3**kruške
- **malolimunovog soka**

- malošecera u prahu

## **Priprema**

Brašno i mlevene bademe pomešajte sa margarinom da se dobiju mrvice, dodajte šefer u prahu, rendanu limunovu koru, vanilin šefer, cimet, žumance i mleko pa dobro izradite da se sastojci povežu i da dobijete testo.

Zamotajte testo u providnu foliju i stavite u frižider na pola sata.

Kalup premažite margarinom i pospite brašnom. Izvadite testo iz frižidera i sa njim obložite dno i stranice kalupa, izbockajte testo viljuškom pa stavite u zagrejanu rernu na 180 stepeni i pecite 10 minuta. Izvadite iz rerne i malo prohладите testo.

Za to vreme pripremite fil. Umutite jaja sa šeferom i vanilin šeferom, dodajte omekšali margarin, mlevene bademe, rendanu cokoladu i kakao.

Sve sjedinite i stavite preko testa.

Kruške oljuštite, isecite na cetvrtine, prelijte sokom od limuna, malo ih zasecite i poreajte preko fila u krug. Vratite u rernu i pecite 40 minuta na 180 stepeni.

Izvadite iz rerne, ohladite, pospite šeferom u prahu i poslužite.

## **Savet**