Tart sa mekom karamelom i cokoladom

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **225 g**mljevenog keksa
- **150 g**maslaca

Za karamel:

- **100 g**maslaca
- **200 g**smeeg šecera
- **2 limenke**kondenzovanog mleka
- **1 kašikica**krupne morske soli

okoladna glazura:

- **150 g**cokolade
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

2 limenke zaslaenog kondenzovanog mleka po 395 gr. So možete prilagoditi sebi, ali na tu kolicinu nije puno 1 kašikica tj. nije slana karamela .:) Na vama je hocete li po cokoladi posuti malo soli. :) Tako malo sastojaka, a takoooo dobra. :) :) pa ako ste ljubitelj slatko-slanih kombinacija probajte. :) Rernu zagrejati na 160 stepeni. Kalup 23 cm (ja nisam imala taj manji-plitki kalup te velicine pa sam radila u silikonskom za torte i stavila veliki papir za pecenje, kad je sve bilo gotovo, samo sam podigla i stavila na tacnu). Ako nemate samljeven keks, sameljite ga, (koristite koji volite) maslac otopite, pomešajte sa keksom, da izgleda kao mokri pesak i ne

ostaju suve mrvice. Na dno staviti papir za pecenje istresti smesu i cašom pritiskati, krajeve podici oko 2 cm. Peci 15 minuta. Izvaditi i ostaviti da se hladi. Karamel: Na srednjoj vatri u šerpu staviti maslac rastopiti, dodati šecer, kad pocnu mehurici i šecer se potpuno rastopi, dodati kondenzovano mleko. Kuvati oko 4-5 minuta sve dok ne vidite paru kako izlazi iz karamela. Uliti karamel na podlogu od keksa. Peci 15 minuta, sve dok karamela ne dobije zlatnu boju na površini, kao da ima "kožu". Ohladite. okoladna glazura. izlomiti cokoladu u zdelu, u šerpicu uliti slatku pavlaku, zagrejati do vrenja. Vrelom slatkom pavlakom preliti cokoladu, sacekati minut dva i sve dobro izmešati. Preko karamele preliti cokoladu. Tortu ostaviti u frižider da se dobro ohladi preko noci. Pre serviranja i rezanja ostavite je malo na sobnoj temperaturi. i stavite gore malo soli. :) :) :) :)

Sa cašom pritiskati keks, podici rubove.

Gotovu podlogu staviti peci.

Otopiti maslac i staviti šecer.

2 limenke kondenzovanog mleka.

Sipati kondenzovano mleko u maslac i šecer.

Dodati kašikicu krupne morske soli.

Sipati karamel na pecenu koru od keksa.

Kad se na karamelu pojavi "koža" gotovo je.

okoladu prelite sa vrelom slatkom pavlakom.

Dobro sve izmešajte.

Prelite po ohlaenom karamelu.

Ostavite preko noci da se ohladi, Pospite po cokoladi krupnu so :) ako volite. :)

Savet