

Kokos tart



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** vanilin šećer
- **1** jaje
- **2 kašike** kisele pavlake

Fil:

- **400 ml** mleka
- **1** puding sa ukusom slatke pavlake
- **6 kašika** šećera
- **1** vanilin šećer
- **100 g** kokosovog brašna
- **nekoliko kašika** džema od maline

I još:

- **80 g** čokolade za kuvanje
- **maloplavog** i **ljubicastog** kokosovog brašna
- **malobelog** kokosovog brašna

Priprema

Pomešati brašno sa šećerom, solju i praškom za pecivo, pa dodati na kocke isecen margarin mrviti vrhovima prstiju da se dobiju mrvice, a onda umešati umuceno jaje i kiselu pavlaku. Mesiti dok se ne pokupi svo testo, umotati u najlon foliju i ostaviti bar pola sata u frižider. Rasuci oklagijom koru, moji tartovi su od 20 cm 2 pleha namastiti dno i ivice tarta i posuti brašnom. Utisnuti koru lepo na dno i ivice, malo izbockati viljuškom. Za fil skuvati u mleku puding na uobicajen nacin i umešati kokosovo brašno. Koru izbockati, premazati džemom i uliti nadev, pa peci na 180 stepeni oko 20.tak minuta. Ohladiti tart, otopiti cokoladu i preliti deo tarta odozgo, jedan deo,a drugi ukrasiti sa kokosovim brašnom u boji, belim kokosovim brašnom, a ivice posuti šećerom u prahu.

Savet