

Meggle tart koji se ne pece



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** Meggle slatke pavlake
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **po potrebi** mleko
- **300 g** keksa mlevenog
- **po 50 g** višnji, malina kupina
- **4** lista želatina
- **30 ml** vode
- **80 g** smeđeg šećera
- **200 g** bele čokolade za kuvanje
- **1** jabuka rendana
- **1 kašičica** cimeta
- **50 g** smeđeg šećera

Priprema

Prvo napravite podlogu od keksa. Jabuku izrendajte pa sa 50g šećera i cimetom izdinstajte 5 minuta uz mešanje. Pavlaku za kuvanje stavite da se zagreje da bude topla. Stavite u vanglu keks pa jabuke i pavlaku. Sve dobro sjedinite. Dodajte mleka koliko je potrebno da bi se formirala lepa podloga. Žele podlogu od voca cete napraviti tako što cete voce pomešati sa vodom i 80gr šećera i od momenta kada provri kuvati 3 minuta na jakoj vatri i 2 minuta na tišoj ali ne mešate. Sklonite sa ringle pa dodajte listice želatina. Želatin predhodno potopite u hladnu vodu pa kada omekšaju onda se stavljaju. Razlijte u posudu precnika tarta koju ste predhodno obložili samolepljivom folijom. To stavite da se stegne u frižider. Ne treba duže od pola sata. Od slatke pavlake i cokolade napravite klasican ganaš krem. Re?a se sloj keksa, pa žele od voca i na kraju beli ganaš. A ganaš se sprema tako što se slatka pavlaka zagreje neposredno pre kljucanja i time prelije cokolada. Posle dva tri minuta se dobro sjedini, ohladi jedno 10 minuta u frižideru i umuti kao šlag. Nije komplikovano a mnogo je ukusno.

Savet

P.S izvinjavam se zbog slika kada su vam tu bratanci od 2 i 5 godina pa im se toliko sviđi da slikate ono što je ostalo :) Prijatno!