

## *Plazma tart sa belom cokoladom i brusnicom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** Mlevene Plazme
- **100 g** maslaca
- **80 ml** mleka

#### **Fil:**

- **400 g** bele cokolade
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** seckane brusnice

### **Priprema**

U posudu za mešanje dodamo mlevenu plazmu i prethodno otopljen maslac. Špatulom sjedimo masu i dodamo mleko.

U kalup za tart koji smo obložili pek papirom prespemo smesu za koru. Rukom utapkamo koru i formiramo podlogu za tart. Ostavimo u zamrzivacu 10-15 minuta da se podloga ohladi.

U ciniju za mucenje dodamo otopljenu belu cokoladu i slatku pavlaku. Špatulom mutimo dok se lepo je sjedine sastojci.

U fil dodamo brusnicu koju smo prethodno ustinili u seckalici.

Kada smo sve lepo sjedinili, fil sipamo preko kore. Poravnamo površinu tarta špatulom i ostavimo da se tart ohladi. Dobro ohla?en tart secemo na trouglove i uživamo u prelepom ukusu. Prijatno.

## **Savet**