

## **Mini tart sa borovnicama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 3žumanceta
- **100 g**šecera u prahu
- **125 g**margarina
- **250 g**brašna
- 1limun - korica +sok
- **100 g**cokolade

#### **Fil:**

- **200 ml**slatke pavlake
- **150 g**krem sira
- **2 kašike**kisele pavlake
- **2 kašike**šecera u prahu
- **1 kesica**želatina
- **3 kašike**šecera
- **250 g**borovnice

### **Priprema**

Hladan margarin izmrviti u brašno, zatim dodati žumanca, šecer u prahu, koru i sok jednog limuna.

Zamesiti testo pa ga ostaviti u frižider 30 minuta. Nakon toga razviti testo pa ga staviti u kalup za tart koji je dobro podmazan margarinom. Izbockati viljuškom testo, a preko testa staviti papir za pecenje, a preko papira

malo pasulja ili pirinca, da se testo prilikom pecenja ne bi podiglo. Peci tako desetak minuta i onda skloniti papir pa vratiti da se pece još 5 minuta.

Izvaditi peceno testo iz kalupa pa ga premazati istopljenom cokoladom te ostaviti da se ohladi.

Izmutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu pa dodati krem sir i kiselu pavlaku. Lepo sjediniti pa premazati (ili staviti fil u kesu za šlag pa tako rasporediti) preko cokolade.

Želatin preliti sa malo hladne vode pa ostaviti da nabubri. Borovnice sa šecerom staviti na tihoj vatri da se kuvaju. Dodati nabubreli želatin, skloniti sa vatre i sve lepo izmešati i sjediniti. Kad se malo prolhadi staviti preko fila. Ostaviti u frižider da se dobro ohladi i stegne.

### **Savet**