

okoladni tartici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **20 g** kaka
- **1 kašika** nemljevenog maka
- **125 g** putera
- **prstohvat** soli
- **100 g** šećera u prahu
- **1** jaje
- **1-2 kašike** hladne vode
- **1** vanilin šećer

okoladni krem:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **100 ml** slatke pavlake

I još:

- **malo** šarenih kuglica

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu šećer u prahu, so, mak, kakao, vanil šećer, puter izrezati na listice i dodati ga, kao i jaje ovlaš umuceno viljuškom. Dodavati jednu po jednu kašiku hladne vode, te umesiti testo. Oblikovati disk,

umotazi u najlon foliju i rashladiti u frižideru bar 1 sat. Oklagijom razvuci koru pa rezati krugove testa kojim obložimo dno i ivice kalupica. Malo izbockamo, stavimo papir za pečenje i opteretimo (ja to uradim pirincem) i pecemo "na slepo" nekih 8-10 minuta, potom maknemo papir i ostavimo tek da se dno fino ispece. Ohlaene korpice punimo ganaš kremom koji smo napravili tako što pavlaku dovedemo skoro do vrenja, prelijemo cokoladu i otopimo je u finu, sjajnu smesu. Ostavimo da se malo prohladi, a onda punimo korpice. Tartove ukrasimo šecernim kuglicama, prvo ohladim ona sobnu T, a onda ih ostavimo u frižideru, najbolje do sledeceg dana.

Savet