

okoladni tart (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- **200 g** maslaca
- **200 g** mješavine brašna
- **80 g** šećera u prahu
- 2 žumanci
- 2 kašikemlevenog keksa

okoladni krem:

- **350 ml** slatke pavlake
- **200 g** mješavine cokolade
- **200 g** cokolade za kuhanje
- **120 g** maslaca
- **50 g** šećera u prahu
- 2 kašikemlevenog keksa
- **90 ml** mleka
- **50 g** pecenog seckanog lešnika

Priprema

Maslac (predhodno otopljen na sobnoj temperaturi) sjediniti sa šećerom i dodati brašno i vanilin šećer pa umesiti sa žumancima. Formirati loptu od testa umotati je u prozirnu foliju i staviti na 15 minuta u frižider. Pleh za tart premazati puterom, a podlogu obložiti pek papirom. Testo izvaditi iz frižidera i na malo brašna ga rastanjeti oklagijom te ga oklagijom pažljivo prebaciti u pleh utiskajuci ivice i rubove ravnomerno. Postavljenu koru pred pecenje izbočiti cackalicom preko površine kore posuti mleveni keks i lagano ga utisnuti da se zapeče i staviti

je da se pece na 180 C oko 15-tak minuta. Dok se kora pece pripremiti cokoladni fil: U šerpicu naliti slatku pavlaku sa šecerom i ostaviti da prokljuca. Skloniti krem sa ringle i dodati mu lomljenu cokoladu i maslac i mešati dok se sve ne bude rastopilo i sjedinilo. Na kraju kremu dodati hladno mleko i mešati žicom 2 minuta. Koru izvaditi i preliti je filom. Površinu posuti sa seckanim lešnikom i ostaviti je 1h na sobnoj temperaturi da se prohladi potom je staviti u frižider na par sati.

Savet

Tart možete ukrasiti po želji (belom okoladom radi kontrasta, okoladnim mrvicama). Veoma je jak i seku se uzana parad.