

okoladni tart (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **125** g maslaca
- **1/2** šolješecera u prahu
- **1,5** šoljabrašna
- **2** kašicice kakaо
- **1** jaje
- **1** prstohvatsoli

Za fil:

- **70** ml voda
- **125** g maslaca
- **1** kašicica nekaf
- **100** g cokolade za kuvanje
- **2** kašicice šecera
- **1** kesica vanilin řecera
- **3** jajeta

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti maslac sa řecerom u prahu. Dodati razmuceno jaje i izmiksati. Umešati brašno pomešano sa kakaoom, dodati so i izmešati řpatulom. Uviti u providnu prianjajucu foliju i ostaviti da odstoji u frižideru 30 minuta.

Testo izvaditi iz frižidera, razviti oklagijom i staviti uljem podmazan pekac za tart (pustiti da testo pada preko pekaca, preci oklagijom, pa odseci višak koji pada). Testo izbocati viljuškom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 190 stepeni 15 minuta.

Za fil: U šetpu usuti vodu, dodati maslac i staviti na vatru. Mešati dok se ne otope. Umešati nes kafu i skloniti šerpu sa vatre. Zasebno, u šerpu staviti cokoladu za kuhanje (polomljenu na kockice), dodati šefer, vanilin šefer i preliti smesom od maslaca. Izmešati rucnom žicom za mucenje. Dodati jaja i sve sjediniti rucnom žicom za mucenje.

Izvaditi pekac iz rerne, preko kore naneti fil i vratiti pekac u rernu. Peci još 15 minuta na 150 stepeni.

Gotov tart izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi.

Tart seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Šeer u prahu i brašno meriti šoljom od 2 dl. Ovom prilikom želim da se zahvalim redakciji našeg predivnog portala Recepti.com na nagradi koju su mi poslali za objavljen 500-ti recept. Peka je predivan i evo isto tako predivnog tarta koji sam pekla u njemu. Družimo se i dalje. Srdaan pozdrav svima u redakciji kao i mojim dragim kulinarkama i korisnicima portala Recepti.com.