

okoladni tart (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **125 g** maslaca
- **1/2 šolje** šećera u prahu
- **1,5 šolje** brašna
- **2 kašičice** kakao
- **1** jaje
- **1** prstohvat soli

Za fil:

- **70 ml** voda
- **125 g** maslaca
- **1 kašičica** nes kafe
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **2 kašičice** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **3** jajeta

Priprema

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

Testo izvaditi iz frižidera, razviti oklagijom i staviti u uljem podmazan pekac za tart (pustiti da testo pada preko pekaca, precij oklagijom, pa odseci višak koji pada). Testo izbockati viljuškom i peci u dobro zagrejanj 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 kuvanje (polomljenu na kockice), dodati šecer, vanilin šecer 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.