

Tart sa cokoladom i pomorandžom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korica:

- **300 g** mlevenog coko keksa
- **100 g** Moja Kravica maslaca
- **50 ml** slatke pavlake

Fil od pomorandže:

- **150 g** Moja Kravica maslaca
- **90 ml** soka od limuna
- **90 ml** soka od pomorandže
- **1** pomorandža - nastrugana kora
- **5** jaja
- **150 g** šecera
- **5 g** želatina

Genaž:

- **150 g** cokolade
- **200 g** slatka pavlaka
- **50 g** Moja Kravica maslaca

Priprema

U odgovarajuću posudu dodamo mleveni coko keks, zatim dodamo puter i laganim mešanjem ujednačimo

smesu. Posle par minuta mešanja dodamo slatku pavlaku i nastavimo sa mešanjem dok se ne dobije kompaktna masa koja se odvaja od ivica posude.

U udgvarajući kalup za tart, precnika 26 cm, ravnomerno rasporedimo masu za koricu. Ostavimo 10-15 minuta u zamrzivacu da se masa ohladi.

U odgovarajucu šerpu dodamo masalac i pustimo lagano da se topi uz povremeno mešanje.

Kada se maslac u potpunosti otopio dodajemo sok od limuna, sok i narendanu koricu pomorandže.

Uz neprestano mešanje dodajemo jedno po jedno jaja i nastavimo kuvanje na laganoj vatri.

Smesi dodajemo šecer i mešamo dok se šecer ne otopi. Sklonimo sa vatre.

U masu dodamo prethodno potopljen želatin (5 g želatina preliti sa 2 kašike vode i ostavimo da nabubri). Mešamo dok se želatin ne otopi.

U kalup sa cokoladnom koricom preliti topao fil od pomorandže. Ostaviti da se ohladi i stegne.

U posudu dodati cokoladu, slatku pavlaku i maslac. Otopiti na pari ili u mikrotalasnoj pecnici.

okoladni genaž preliti preko tarta i sve ostaviti da se ohladi.

Savet

Dekorirati po želji svežim voem.