

oko mak tart



Sastojci

Za testo:

- 120 g brašna
- 30 g kakaoa
- 50 g šecera u prahu
- malo soli
- 1 jaje
- 100 g margarina

Za fil od maka:

- 2 jajeta
- 50 g šecera
- 200 ml slatke pavlake
- 100 g cokolade
- 100 g mlevenog maka
- malo soli

Za ganache:

- 100 ml slatke pavlake
- 150 g cokolade

Priprema

Prvo napravite ganache. Na slaboj vatri otopite cokoladu u slatkoj pavlaci, neprestano mešajući, dok ne dobijete glatku smesu, pa ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Za testo: Sjedinite brašno, kakao, šećer u prahu i malo soli, dodajte jaje i margarin i umesite prhko testo. Utisnite ga u kalup (23 cm), ili u male kalupe za tart, izbodite viljuškom i pecite u rerni, prethodno zagrejanom na 180 stepeni, 10-ak minuta.

Za to vreme napravite fil: Umutite jaja sa šećerom, dodajte malo soli. U slatkoj pavlaci otopite čokoladu kao za ganache i dodajte mleveni mak. Sklonite sa vatre i umesajte umućena jaja. Mešajte lagano kašikom da se sve sjedini, pa sipajte na polupeceno testo.

Vratite u rernu i pecite još 20-ak minuta. Ostavite da se ohladi, pa talasasto nanesite ganache.

Za dekoraciju možete koristiti neko crveno voće-ribizle, jagode, maline..., koje zbog kontrasta boje upotpunjuju izgled tarta.