

Dekorissimo preporučuje

Mini tart sa čokoladnim prelivom

Za ovaj vikend smo pripremili mini tart, savršenu italijansku poslasticu. Sigurni smo da ćete se i Vi zaljubiti na prvi zalogaj.

Za tart sa čokoladnim prelivom su Vam potrebne:

8 Dekorissimo kalupa za mini tart

Tart:

250g brašna

3 manja žumanceta (ili 2 veća)

150g margarina

100g šećera u prahu

Mrvica soli

Fil:

100g crne čokolade

40g maslaca

60g šećera u prahu

100g slatke pavlake

Tart:

U posudu stavite brašno i čvrst margarin. Mešajte mikserom dok brašno ne postane kao pesak. Tada dodati šećer u prahu, pa umutiti ručno. Na kraju se dodaju žumanca, smesa će postati lepljiva, zato je možda lakše da jaja umutite mikserom u testo. Ostavite testo neko vreme u frižideru, može i dan ranije da se umeša.

Pravite manje kugle testa, potom razvucite, pa prenosite u kalupe. Ukoliko niste dovoljno sačekali, testo će biti lepljivo, pa možete iskoristiti papir za kolače kako biste ga razvukli. Dekorissimo kalupe malo podmažite, testo je dovoljno masno. Pecite na 180C oko 10-15 minuta, dok ne postanu zlatne boje. Nemojte zaboraviti da viljuškom izbockate testo.

Fil:

Na laganoj vatri otopite čokoladu i maslac. Dodajte šećer u prahu i na kraju slatku pavlaku. Mešajte dok se šećer ne otopi.

Sipajte fil u testo, a dekorišite šećerom u prahu.

Uživajte i prijatno



Dekorissimo

DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO