

Oreo tart sa malinama i bijelom čokoladom



Potrebni sastojci:

Podloga:

- 300 g mljevenog oreo keksa
- 80 g maslaca
- 60 ml soka cijedene narandže

Voćni fil:

- 250 g malina (svježije ili zaleđene)
- 100 ml vode
- 4 kašike šećera (količinu šećera dozirajte prema vašem ukusu)
- 25 g gustina
- 1 kašika vode

Bijeli fil:

- 300 g mascarpone sira
- 100 ml slatkog vrhnja (biljno, šlag 5+ Dločela)
- 100 g bijele čokolade za kuhanje (Kandit)
- 30 ml slatkog vrhnja (biljno, šlag 5+ Dločela)

Za ukrašavanje: bobičasto voće, oreo keks, bijele čokoladne kuglice

Još potrebno: kalup za tart d26 cm ili nekoliko manjih

Izrada:

-Podloga:

U mljeveni oreo keks dodati omekšali maslac sobne temperature i sok i umijesiti sve sastojke u kuglu koju zatim rastanjimo u podmazanom kalupu za tart sa pomjerljivim obručem ili ako nemate takav kalup obložiti ga sa prozирnom folijom tako da po cijelom obimu kalupa folija viri 10-ak cm vani. Ravnomjerno utapkati smjesu na dno i cca 1.5 cm visine obruča. Ostaviti u zamrzivač dok napravite filove.

-Fil od malina:

U odgovarajućoj šerpici zagrijavati maline, 100 ml vode i šećer, izmiksati štapićnim mikserom. Smaknuti sa vatre i protisnuti kroz cjediljku kako bi uklonili košpice. vratiti procijeđenu smjesu u šerpicu i zakuhati fil sa gustinom pomiješanim sa 1 kašikom vode. Ostaviti da se smjesa hladi.

Bijeli fil:

Čokoladu izlomiti u odgovarajuću šerpicu u prelitu sa 30 ml sl. vrhnja. Zagrijavati na laganoj temperaturi dok se sva čokolada ne istopi (voditi računa da vatra nije prejaka). Smaknuti sa šporeta. U plastičnoj posudi sjediniti mascarpone sir i slatko vrhnje (tečno) te miksati. Kad smjesa očvrstne dodati i prohlađenu bijelu čokoladu i još malo izmiksati.

Ako radite sa pomjerljivim obručem možete filovati u kalupu, a ako ne, onda je vrijeme da podlogu oslobodite od prozirne folije i prebacite je na tanjir zaposluživanje, a zatim filujet, prvo po podlozi ravnomjerno rasporedite fil od malina a zatim je najbolje da bijeli fil prebacite u vrećicu za ukrašavanje i željenim nastavkom (nekim većim) rasporedite i ovaj fil. Ukrasiti bobičastim voćem, komadićima oreo keksa i bijelim čokoladnim kuglicama.

Rashladiti sve u frižideru nekoliko sati i tart je spreman za posluživanje.

Prijatno! 😊