

Tart sa malinama i čokoladom



Izrada:

Za podlogu sve sastojke sjediniti i formirati podlogu u kalupu za tart po dnu i ivicama (d=26 cm...kako biste podlogu lakše izvadili iz kalupa obložite ga prozирnom folijom). Ostaviti u zamrzivač dok pripremate fil sa malinama...

Maline, vodu i šećer zagrijavati na jačoj vatri, zatim usitniti štapnim mikserom i procijediti kroz cjediljku kako bi odstranili sjemenke. Vratiti smjesu u šerpu, zagrijavati. Gustin pomiješati sa vodom i zakuhati voćni fil uz stalno miješanje. Smaknuti sa vatre i dodati kockicu maslaca.

Rashlađenu podlogu izvaditi iz zamrzivača, odstraniti prozirnu foliju, tart staviti na podlogu za torte ili tanjir. Preko podloge rasporediti fil od malina, poravnati.

Za čokoladni fil u odgovarajućoj šerpi izlomiti čokolade, preliti ih slatkom pavlakom i zagrijavati i miješati na srednjoj vatri dok se sva čokolada ne istopi. Prohladiti smjesu 10ak minuta pa dodati i krem sir, izmiješati ručno špatulom. Čokoladni fil rasporediti preko prohladenog fila od malina.

Prije posluživanja rashladiti tart.

Prijatno! ♥

Potrebni sastojci:

Podloga:

- 300 g mljevenog plazma keksa
- 80 g maslaca
- 120 -150 ml soka cijedene narandže
- 50 g šećera u prahu

Žele od malina:

- 250 g malina
- 50 ml vode
- 4 kašike šećera
- 20 g gustina
- 2-3 kašike vode (za gustin)
- 20 g maslaca

Čokoladni fil:

- 200 g mliječne čokolade
- 100 g čokolade za kuvanje
- 300 ml slatke pavlake (biljna)
- 150 g krem sira (moja kravica ili sl.)