

# Oreo tart sa malinama i nutelom



## Izrada:

Za podlogu sve sastojke sjediniti i umijesiti ručno. Pleh za tart (20x20 cm) obložiti plastičnom folijom i smjesu od oreo keksa ravnomjerno utisnuti u kalup po dnu i uz ivice. Ostaviti u zamrzivač dok pripremite filove.

Maline i aroniju (ja sam koristila zaleđene) zagrijavati sa šećerima oko 5 do 10 minuta. Smaknuti sa vatre i usitniti štapnim mikserom, te protisnuti kroz cjediljku kako bi uklonili sjemenke. Želatinu preliti sa 2 kašike ledene vode i kad nabubri nakon 5 min otopiti na laganoj vatri, dodati u voće i promiješati.

Maskarpone sir preliti slatkim vrhnjem i miksati nekoliko minuta dok se ne dobije glatka čvršća smjesa. Podijeliti na 2 jednaka dijela. U jedan dodati nutelu, a u drugi voćni žele (koji je još u tečnom stanju). Dobro promiješati obje smjese. Stegnutoj podlozi ukloniti prozirnu foliju i filovati, prvo nutela a zatim i voćnim filom. Rashladiti nekoliko sati u frižideru, a prije serviranja po želji ukrasiti čokoladom otopljenom na pari.

## Potrebni sastojci:

Za tart 20x20 cm:

### Podloga:

- 250 g mljevenog oreo keksa
- 60 g maslaca sobne temperature
- 60 ml soka cijedene narandže

### Filovi:

- 250 g maskarpone sira
- 150 ml slatkog vrhnja
- 200 g nutele
- 150 g malina (+20ak bobica aronije)
- 1 vrećica limun šećera
- 40 g šećera
- 4 g želatine u prahu

### Ukrašavanje:

- 30 g čokolade za kuhanje

Prijatno! ❤️