

Kokos – čokos tart



Potrebni sastojci:

Podloga:

- 250 g mljevenog oreo keksa
- 50 g drobljenog oreo keksa
- 80 g maslaca (sobne temperature)
- 50 g šećera u prahu
- 40 ml čokoladnog mlijeka (količinu prilagoditi keksu koji koristite)

Fil sa kokosom:

- 200 g mascarpone sira
- 200 g zaslađenog kondenzovanog mlijeka
- 100 ml slatkog vrhnja
- 5g mljevene želatine (+2 kašike vode)
- 80 g kokosa (kokos ljustice)

Ganache:

- 200 g mliječne čokolade
- 50 g čokolade za kuhanje
- 175 ml slatkog vrhnja

Priprema:

Pripremiti dublji kalup za tart d=22 cm (h=5cm) i obložiti ga prozirnomo folijom kako bi lakše izvadili podlogu.

Sve sastojke za podlogu sjediniti i ručno zamijesiti kompaktnu masu. Ravnomjerno rasporediti po dnu i uz zid kalupa. Ostaviti u zamrzivač oko 20 minuta da se podloga stegne, a zatim odstraniti foliju i prebaciti na tanjir za posluživanje.

Za kokos fil prvo u manjem lončiću preliti želatinu sa 2 kašike vode i ostaviti oko 5 min da nabubri.

Slatko vrhnje izmiksati i ostaviti sa strane. Mascarpone sir i kondenzovano mlijeko lagano izmiksati pa u tu smjesu dodati kokos i promiješati. Želatinu otopiti i dodati u smjesu sa kokosom i izmiksati. Na kraju dodati i izmiksano slatko vrhnje i ručno promiješati silikonskom špatulom. Fil rasporediti preko podloge i ostaviti u zamrzivač dok pripremate ganache.

Za ganache čokolade u odgovarajućoj šerpici preliti slatkim vrhnjem i zagrijavati na srednjoj temperaturi uz stalno miješanje dok se sva čokolada ne otopi.

Nakon 5 minuta ganache preliti preko fila od kokosa i ostaviti nekoliko sati u frižideru da se filovi stegnu, a zatim je spreman za serviranje.

Prijatno!