

Kremasti čoko vanilija tart



Potrebni sastojci:

Podloga:

- 300 g mljevenog keksa
- 50 g drobljenog keksa
- 70 g pečenih mljevenih lješnjaka
- 100 g maslaca (sobne temperature)
- 50 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- cca 120 ml soka od narandže

Filovi:

- 1 vrećica Dr. Oetker Galetta krem puding sa okusom čokolade
- 1 vrećica Dr. Oetker Galetta krem puding sa okusom vanilije
- 4 dl hladnog punomasnog mlijeka
- 4 dl hladnog vrhnja za šlag

Ganache:

- 1 dl vrhnja za šlag
- 200 g mliječne čokolade

Dekoracija:

- Dr. Oetker kakao mrvice
- listići mente

Priprema:

Pripemiti dublji kalup za tart d=22 cm i obložiti ga prozirnom folijom kako bi lakše izvadili podlogu od keksa.

Sastojke za podlogu sjediniti u odgovarajućoj posudi. Zamijesiti rukom kompaktnu smjesu (količinu soka prilagodite vrsti keksa koju koristite, smjesa ne smije biti premekana) i rasporediti ravnomjerno po dnu i uz zid kalupa. Poravnati i ostaviti u zamrzivač oko 20 minuta.

Prvo pripremiti fil od vanilije tako što u odgovarajuću posudu u mješavinu 2 dl hladnog mlijeka i 2 dl hladnog vrhnja za šlag, dodamo 1 Galetta puding od vanilije i miksamo prvo najmanjom brzinom oko 1 minut, a zatim najvećom brzinom miksati još 1-2 minuta.

Na isti način pripremiti i puding fil od Galetta čokoladog pudinga.

Ohlađenu podlogu izvaditi iz kalupa i ukloniti prozirnju foliju. Podlogu staviti na tanjir za serviranje.

Prvo na podlogu ravnomjerno rasporediti čokoladni fil i poravnati, a zatim preko rasporediti i vanilija fil.

Za ganache u odgovarajućoj šerpici izlomiti čokoladu i prelići vrhnjem za šlag. Zagrijavati na umjerenj temperaturi dok se sva čokolada ne otopi.

Ganache prelići preko vanilija fila. Ukrasiti kakao mrvicama.

Ohladiti u frižideru nekoliko sati.

Poslužiti uz bobičasto voće i listiće mente.

Prijatno!