

## Sočni tart od šumskog voća i bijele čokolade oduševit će i najzahtjevnija nepca

*Ukusna kombinacija šumskog voća i bijele čokolade savršen je desert za opuštajuće poslijepodne, a priprema za ovu osvježavajuću slasticu vrlo je jednostavna.*

### **Sastojci za podlogu:**

- 300g digestive keksa+šaka badema
- 140g otopljenog maslaca

### **Džem:**

- 200g šumskog voća
- 2 žlice šećera
- žličica ekstrakta vanilije
- žlica gustina

### **Krema:**

- 450g bijele čokolade za kuhanje
- 250g vrhnja za kuhanje

### **Priprema:**

Kekse i bademe staviti u food processor i izmiksati, dodati maslac te formirati tijesto. Utisnuti tijesto u kalup i napraviti povišeni rub. Staviti u hladnjak. Za to vrijeme smrznuto šumsko voće otopiti na vatri, dodati šećer, ekstrakt vanilije i kuhati 5min. Kad voda malo ispari, žlicu gustina otopiti u malo vode i umiješati u nadjev šumskog voća. Miješati dok se ne zgusne. Preliti toplo preko tijesta i vratiti u frižider. Nasjeckati čokoladu i preko nje preliti kipuće vrhnje za kuhanje. Miješati dok se čokolada u potpunosti ne otopi. Preliti preko kolača i vratiti u frižider na par sati(najbolje preko noći). Ukrasiti grubo rezanom bijelom čokoladom i sjeckanim pečenim lješnjacima.

**Jelenu pratite na kanalima:**

<https://www.youtube.com/@deliciousandtasty>

[https://www.tiktok.com/@deliciousandtasty?\\_t=8rJA69cnxva&\\_r=1](https://www.tiktok.com/@deliciousandtasty?_t=8rJA69cnxva&_r=1)

[https://www.tiktok.com/@deliciousandtasty?\\_t=8rJA69cnxva&\\_r=1](https://www.tiktok.com/@deliciousandtasty?_t=8rJA69cnxva&_r=1)

***Jelena Raspor***