

Čokoladni tart s jagodama kojemu nećete odoljeti

U potrazi ste za vrhunskim desertom koji će se svidjeti baš svima koji ga kušaju? Isprobajte ekstra čokoladni tart upotpunjen sočnim jagodama!

Sastojci:

Podloga:

- 150 g Petit Beurre keksa
- 60 g maslaca
- 15 g čokolade za kuhanje
- 1 žlica kakaa u prahu

Nadjev:

- 200 ml slatkog vrhnja
- 100 g čokolade za kuhanje
- 125 g svježih jagoda
- malo sjeckanih badema

Priprema: Maslac i čokoladu otopite na laganoj vatri, a kekse sameljite u blenderu. Keksima dodajte kakao i otopljeni maslac s čokoladom pa sve dobro izmiješajte. Pripremljenu smjesu ravnomjerno utisnite u duguljastu podlogu za pite (cca 9x24 cm). Podlogu od keksa spremite u hladnjak dok pripremate čokoladnu kremu. Slatko vrhnje zagrijte do vrenja pa maknite s vatre i dodajte razlomljenu čokoladu. Miješajte dok se čokolada ne otopi pa prelijte preko podloge. Preko nadjeva rasporedite cijele jagode. Tart ukasite s malo sjeckanih badema i ostavite ga da se dobro ohladi, najprije na sobnoj temperaturi, a zatim u hladnjaku.

Napomena: Navedeni sastojci dovoljni su za pripremu tarta u manjem, duguljastom kalupu (10x25 cm). Za pripremu tarta u okruglom kalupu (26-28 cm) potrebno je duplo više sastojaka.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)

