

okoladni tart sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **400 g** brašna
- **125 g** margarina
- **1** jaje
- **100 g** šecera
- **1** prstohvatsoli
- **4 kašike** hladnog mleka

Za krem:

- **350 ml** mleka
- **100 g** čokolade
- **150 g** šecera
- **1** kesica pudinga od vanile
- **3** žumanceta
- **50 g** margarina

I još:

- **100 g** sitno seckanog kikirikija

Priprema

U brašno staviti kockice hladnog margarina, jaje, so i šećer i rukama gnjeciti dok testo ne postane rastresito.

Postepeno dodavati 3 kašike mleka (jednu po jednu) i zamesiti testo koje se ne lepi za prste. Staviti loptu od testa na providnu foliju, zamotati i staviti u frižider na pola sata da se ohladi.

Ohlaeno testo razvuci preko pek papira na debljinu 0,5cm, pa prebaciti na kotra stranu preko kalupa (podmazati ga uljem i brašnom).

Lagano odlepiti pek papir. Koru doraditi rukama, sa stranica skinuti viškove testa i viljuškom ga izbockati.

Peci 20-25 minuta (dok blago ne porumeni) na 180C. Ostaviti da se potpuno ohladi. Meni je preteklo malo testa, pa sam ga iskoristila tako što sam modlom sekla i pekla keksice u obliku zvezda za dekoraciju.

Za pripremu fila 300 ml mleka staviti na ringlu da provri, a 3 žumanceta, 50 ml mleka, šećer i prah pudinga razmutiti u drugoj šerpici. Kada mleko provri, lagano ga presuti u šerpicu sa žumancima uz neprestano mešanje, a potom vratiti ujedinjenu smesu na ringlu i mešati dok se fil ne zgusne. Dodati cokoladu i mešati dok se u potpunosti ne istopi. Krem pokriti providnom folijom (da ne uhvati koricu) i ostaviti da se potpuno ohladi.

Kada se fil ohladio, dodati 50g omekšalog margarina, pa premutiti. Fil je gotov.

Ohladnjenu koru premazati filom.

Odozgo posuti kikirikijem.

Tart dobro ohladiti, pa služiti.

Savet