

Plazma tart sa belom cokoladom i brusnicom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **100 g** maslaca
- **80 ml** mleka

Fil:

- **400 g** bele cokolade
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** sekane brusnice

Priprema

U posusu za mešanje dodamo mlevenu plazmu i prethodno otopljen maslac. Špatulom sjedimo masu i dodamo mleko.

U kalup za tart koji smo obložili pek papirom prespemo smesu za koru. Rukom utapkamo koru i formiramo podlogu za tart. Ostavimo u zamrzivacu 10-15 minuta da se podloga ohladi.

U ciniju za mucenje dodamo otopljenu belu cokoladu i slatknu pavlaku. Špatulom mutimo dok se lepo je sjedine sastojci.

U fil dodamo brusnicu koju smo prethodno ustinili u seckalici.

Kada smo sve lepo sjedinili, fil sipamo preko kore. Poravnamo površinu tarta špatulom i ostavimo da se tart ohladi. Dobro ohlaen tart secemo na trouglove i uživamo u prelepom ukusu. Prijatno.

Savet