Tart sa cokoladom i pomorandžom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korica:

- **300 g**mlevenog coko keksa
- **100 g**Moja Kravica maslaca
- **50 ml**slatke pavlake

Fil od pomorandže:

- **150 g**Moja Kravica maslaca
- **90 ml**soka od limuna
- **90 ml**soka od pomorandže
- **1**pomorandža - nastrugana kora
- **5**jaja
- **150 g**šecera
- **5 g**želatina

Genaž:

- **150 g**cokolade
- **200 g**slatka pavlaka
- **50 g**Moja Kravica maslaca

Priprema

U odgovarajucu posudu dodamo mleveni coko keks, zatim dodamo puter i laganim mešanjem ujednacimo

smesu. Posle par minuta mešanja dodamo slatku pavlaku i nastavimo sa mešanjem dok se ne dobije kompaktna masa koja se odvaja od ivica posude.

U udgvarajuci kalup za tart, precnika 26 cm, ravnomerno rasporedimo masu za koricu. Ostavimo 10-15 minuta u zamrzivacu da se masa ohladi.

U odgovarajucu šerpu dodamo masalac i pustimo lagano da se topi uz povremeno mešanje.

Kada se maslac u potpunosti otopio dodajemo sok od limuna, sok i narendanu koricu pomorandže.

Uz neprestano mešanje dodajemo jedno po jedno jaja i nastavimo kuvanje na laganoj vatri.

Smesi dodajemo šecer i mešamo dok se šecer ne otopi. Sklonimo sa vatre.

U masu dodamo prethodno potopljen želatin (5 g želatina preliti sa 2 kašike vode i ostavimo da nabubri). Mešamo dok se želatin ne otopi.

U kalup sa cokoladnom koricom preliti topao fil od pomorandže. Ostaviti da se ohladi i stegne.

U posudu dodati cokoladu, slatku pavlaku i maslac. Otopiti na pari ili u mikrotalasnoj pecnici.

okoladni genaž preliti preko tarta i sve ostaviti da se ohladi.

Savet

Dekorisati po želji svežim voem.