

## Tart sa čokoladom i ribizlama

za kalup 18-20 cm

Testo:

- 250 g brašna
- 60 g kakaa
- 60 g šećera u prahu
- 150 g hladnog putera, isečenog na kockice
- 1 veće jaje

Fil:

- 500 g ribizli
- 80 g šećera
- 1 kesica želatina

Ganaš:

- 250 g tamne čokolade, sa 65% kakaa
- 250 ml slatke pavlake

Priprema:

U činiju prosejte brašno i kakao. Dodajte šećer u prahu pa promešajte. Ubacite kockice hladnog putera pa ih utrljajte u brašno pomoću dlanova. Na kraju ubacite jaje pa zamesite testo. Sve ovo možete uraditi u multipraktiku. Testo spljoštite u disk pa zavijte u providnu foliju i ostavite u frižider na pola sata.

Za to vreme, izblendirajte ribizle sa šećerom, pa smesu sipajte u šerpicu i zagrejte, koliko da se šećer otopi. Smesu procedite kroz sito kako bi se otarasili koštica. Ostavite sa strane.

Zagrejte rernu na 180°C. Testo razvaljajte na dimenziju veću od kalupa pa lepo utisnite u pleh (ja sam ga razvukla na malo manje od 1 cm). Preko testa stavite parče papira za pečenje, da pokrije i dno i stranice pa sipajte pasulj tako da popuni pleh. Stavite da se peče, oko 15-20 minuta sa pasuljem, pa izvadite pasulj i papir i pecite još oko 5 minuta. Ostavite testo da se prohladi.

Želatin prelijte sa 4 kašike hladne vode. Proceđene ribizle stavite na ringlu i zagrejte, samo da baci ključ. Sklonite sa ringle pa dodajte želatin i promešajte da se otopi. Kada se fil malo prohladi sipajte ga u pleh sa testom. Stavite u frižider. Kada se fil od ribizli stisne vreme je za prelivanje ganašom.

Čokoladu izlomite na sitno u dublju posudu. Slatku pavlaku zagrejte do ključanja, ali ne dozvolite da proključa pa prelijte preko čokolade. Ostavite 2 minuta pa dobro promešajte. Prelijte preko fila pa vratite u frižider.

Savetujem da tart čuvate u frižideru, posebno leti. A pre služenja, izvadite ga iz friza, ostavite da se ugrije i omekša na sobnoj temperaturi.