



## Чоколаден тарт со карамел

Фичо ќе подготви раскошен колач со чоколадо и слој од домашен карамел, вистински погодок во секоја прилика.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **16 лица**

Време на подготовка: **2 до 3 часа**

### Состојки:

#### За ТЕСТО ќе ви треба:

- 1  $\frac{1}{4}$  шолја брашно
- $\frac{1}{4}$  од шолја мелени бадеми
- $\frac{1}{4}$  од шолја какао
- прстофат сол
- $\frac{1}{4}$  од шолја шеќер
- 120 грама путер
- 1 јајце
- 1 лажичка рум екстракт

#### За КАРАМЕЛ ќе ви треба

- 1  $\frac{1}{2}$  шолја шеќер
- $\frac{1}{2}$  шолја вода
- $\frac{1}{2}$  шолја млечна павлака за готвење
- 70 грама несолен путер

#### За ЧОКОЛАДНА СМЕСА ќе ви треба:

- $\frac{1}{2}$  шолја млечна павлака за готвење
- 120 грама чоколадо за готвење

### Чекор 1

Од сите состојки за тестото замесете тесто. Во зависност од тоа каков путер користите можеби ќе треба да додадете една или две лажици вода. Завиткајте го тестото во фолија и ставете го во фрижидер да се стегне.

Извадете го од фрижидер, расукајте го и постелете го во тавче за тарт. Врз тестото ставете хартија за печење и наполнете го со грав, леќа или камења за печење. Печете на 200 степени околу 12 минути. Извадете го од рерна, тргнете ја хартијата и допечете го уште 2-3 минути. Оставете го да се олади во тавчето.

### Чекор 2

Во сад ставете ја водата, шеќерот и зовријте ги додека не добиете кафеава боја. Тргнете го садот од рингла и додадете млечна павлака за готвење. Мешајте со шпатула. Вратете го садот на рингла и гответе го уште 1-2 минути.

Повторно тргнете го од оган и додадете го путерот. Мешајте и додадете малку сол.



### Чекор 3

Наполнете го тестото за тарт и оставете го во фрижидер околу 4-5 часа, или пократко во замрзнувач.

### Чекор 4

Во садот за сос ставете ја млечната павлака за готвење и загревајте ја до зовривање.

Во друг сад ставете го чоколадото, полејте го со павлаката и мешајте додека не се изедначат. Прелејте врз карамелот и оставете го тартот во фрижидер уште 2-3 часа.

### Чекор 5

Сервирајте!

### Совет

Овој десерт е многу калоричен, па затоа сечете потенки парчиња.

---

### Користени производи:



Тава за тарт



Делициа Лонец



Сад за сос

delimano®

---

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)