


# Tart od bijele čokolade s malinama

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
2

## Sastojci

Za bazu:

100 g svijetlog keksa  
65 g maslaca  
20 g slatkog vrhnja

Za punjenje:

300 g bijele čokolade za kuhanje  
40 g maslaca  
50 g slatkog vrhnja  
1 žličica arome vanilije  
150 g krem sira sobne temperature  
125 g malina (svježe ili smrznute)

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Kekse usitnite u multipraktiku pa im dodajte rastopljeni maslac i vrhnje. Dobro promiješajte pa utisnite u kalup, uzdižući dio keksa i prema rubovima. Ostavite da se stisne u hladnjaku.

Čokoladu izlomite na manje dijelove i stavite u posudu koja može u mikrovalnu pećnicu. Otapajte je na srednjoj snazi 1 minutu, pa dodajte vrhnje i maslac. Nastavite otapati u intervalima od 30 sekundi, dobro miješajući između. Nakon 3-4 puta trebali bi imati glatku i ujednačenu smjesu, bez grudica. Toj smjesi dodajte aromu vanilije i krem sir, pa ponovno temeljito promiješajte da ujednačite konzistenciju.

Ulijte u pripremljeni kalup, pa par puta udarite s njim o stol da oslobodite mjehuriće zraka i dobijete ujednačenu površinu.

Ohladite u frižideru, barem 2-3 sata, dok krema nije čvrsta. Izvadite iz kalupa i nadjenite malinama.

Video recept pogledajte na našem YouTube kanalu: <https://bit.ly/2MIRBUd>