Nepečený tart s figami

Recepty

Chuťovky

Detská párty

30 min

0

3.0

1006

Budete potrebovať

Maslové keksíky	350 g
Maslo	120 g
Škorica mletá Vitana	3 ČL
Horká čokoláda	200 g
Smotana na šľahanie	170 ml
Figy	8-9 ks

Príprava receptu

Keksíky pomelieme na jemno. Pridáme 1 ČL škorice mletej Vitana a rozpustené maslo.
Poriadne premiešame tak, aby sa celá keksíková masa napila masla.
Natlačíme do tartovej formy a dáme zachladiť.
Smotanu si zahrejeme takmer do bodu varu a stiahneme zo sporáka.
Pridáme polámanú čokoládu a miešame pokiaľ sa všetka čokoláda neroztopí.
Pridáme 2 ČL škorice a premiešame.
Čokoládovú hmotu vylejeme do formy. Na záver si nakrájame figy na polovičky a poukladáme do tartovej formy vedľa seba.
Necháme zachladiť niekoľko hodín, prípadne cez noc.

Škorica mletá