



Nepečený tart s figami

Recepty



Chuťovky



Detská párty



30 min



0



3.0

1005



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