

# Voćni tart od mešavine pahuljica

Lagani tartovi od mešavine pahuljica punjeni čokoladnim filom i voćem.

6 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 35 Min.



## Sastojci:

### Za podlogu:

1 pakovanje Dr. Oetker Mešavina pahuljica  
125 g margarina ili putera  
80 g meda ili matičnog mleča

### Za fil:

300 ml mleka hladnog  
1 pakovanje Dr. Oetker Fila za tortu sa ukusom čokolade  
mešano voće po želji

## 1 Podloga:

U sud sipajte mešavinu pahuljica, pa dodajte istopljen margarin ili puter i med. Promešajte, pa obložite kalupe za mini tart. Ostavite da se ohladi i stegne, pa izvadite iz kalupa.

## 2 Fil:

U sud sipajte hladno mleko i dodajte fil za tortu sa ukusom čokolade. Mutite mikserom najmanjom brzinom oko pola minuta, a zatim najvećom brzinom oko 3 minuta.

Fil sipajte u dresir kesu sa zvezdastim nastavkom i uz pomoć nje nafilujte svaki tart. Preko fila složite voće po želji. Ohladite pre služenja.