

Tart sa ananasom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Kora:

- **500** glisnatog testa

Fil:

- **500 ml** mleka
- 2 jajeta
- **4 kašike** šecera
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** ekstrakta vanile

Fil 2:

- **1 konzerva** ananasa

Priprema

Lisnato testo razvuci i staviti u kalup za tart.

Fil 1: Staviti 500 ml mleka da se kuva, posebno umutiti jaja, šecer, vanilu i brašno. Kada mleko pocne da vri

uliti umucena jaja i mešati dok ne dobije odgovarajuću gustinu. Kremu izliti u kalup preko kore.

Ananas procediti, ako su krupniji komadi iseci ih na kockice i staviti preko kreme. Od viska linatog testa iseci trakice i staviti preko tarta. Može u vidu mreže ili po želji. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Kada je tart peen može se posuti samo prah šećerom, može se na svako pare staviti kašika šlaga. Sve zavisi od ukusa.