

Tart Tatan sa pomorandžama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 pomorandži
- 2 karanfilica
- 1/2 kašice cimeta
- 1 vanilin šećer
- 200-225 g lisnatog testa
- zrna nara
- 1 šolja od 2 dl šećera
- 1 kockica putera
- 1 jaje
- malo šećera u prahu

Priprema

Pomorandže oljuštiti, ocistiti od belog dela i podeliti na kriškice. U posudu staviti šećer, pojačati vatru, poreati kriške pomorandže i kuvati. Ako je potrebno, dodati malo vode, ne previše, jer će voće pustiti sok. Dodati karanfile, vanilin šećer i cimet, kao i puter. Kuvati da pomorandže lepo omekšaju, a sirup se fino zgusne. Izvaditi karanfile.

Poreati voće u tepsiju za tart, ja nisam imala, pa sam stavila u običnu tepsijicu, ali može da posluži i bilo koja okrugla posuda. Preliti sa malo sirupa. Lisnato testo razvuci oklagijom na veličinu nešto veću od pleha u kome će se peći, pa utisnuti ivice. Izbockati testo na par mesta, da bi para izlazila prilikom pečenja. Premazati umućenim jajetom.

Ugrejati pećnicu, u zavisnosti od rerne, ja sam tart pekla na 180 stepeni, da se na testu uhvati lepa zlatna korica.

Prohladiti, pa staviti tanjir preko pleha, okrenuti tako da voće sad bude gore. Preliti, po želji, sa još malo sirupa, posuti zrnima nara i šećerom u prahu.

Savet