Kruška sa gorgonzolom tart



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**zrele kruške
- **1 pakovanje**kora za gibanicu
- **3 kašike**džema
- **30 g**gorgonzole ili druge vrste buavog sira
- **30 g**praha šecera
- **30 g**oraha
- **20 g**putera

Priprema

Pripremimo sastojke. Kruške ocistimo od koštica i isecemo na kricke.

Nareamo oko 6 kora u pleh za tart. Svaki list premažemo puterom. Nareamo kruške i izmeu stavljamo džem.

Pecemo 15 minuta na 200 stepeni Celzija. Nekoliko minuta pred kraj sipamo izmrvljene orahe.

Na još vruc tart pospemo komadice gorgonzole. Ide odlicno uz neko muskat vino.

Savet

Ako niste još probali ovu kombinaciju, a ljubitelj ste buavog sira, onda što pre na posao. Uživanje je neopisivo. A vreme pripreme kratko. A sastojci minimalni. Ako pak ne volite buavi sir vi ga izostavite i opet e biti ukusno.