

Tart sa pudingom i malinama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

време припреме: **30 min**

Sastojci

Za prhko testo:

- **100 g** margarina
- **50 ml** jogurta
- 2 žumanca
- **100 g** šecera
- **300 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- 1 vanil šećer

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **60 g** pudinga vanila
- **4 kašike** šecera
- **300 g** malina
- 2 belanca
- **4 kašike** šecera

Priprema

Za testo: Margarin omekšati, dodati šećer i mutiti mikserom, dodati žumanca, vanil šećer i jogurt pa umutiti. U

brašno umešati prašak za pecivo, dodati polovinu brašna u smesu, umutiti mikserom. Mikser odložiti, pa dodati ostatak brašna i zamesiti testo koje se nelepi, ali je mekano.

Od testa odvojiti lopticu velicine jabuke. Ostatak razviti u krug i tepsiju za pite koja je na rubovima rezbarena, ili keramicku posudu premazati puterom ili uljem, prebaciti testo i obložiti i dno i rubove, izbockati viljuškom i staviti da se pece na 220 stepeni 15-ak minuta dok fino ne porumeni.

Za to vreme skuvati puding u pola litre mleka. Ostatak testa koji ste ostavili malo razvijte i kada je kora gotova stavite i to da se ispece, neka bude bleđo žuckaste boje, onda je gotovo, ostavite da se ohladi. Na vruću koru sipajte vruć puding. Odozgo poreajte maline. Testo koje ste naknadno ispekli, izmrvite rukama i pobacajte preko malina. Umutite belanca sa 4 kašike šećera. Stavite u špric sa većim zvezdastim nastavkom, na rubove pite istisnite po zvezdu i ako vam ostane malo u sredinu. Stavite u rernu da se pece još 7 minuta, šlag će se blago karamelizovati. Pitu ostavite da se hladi.

Savet