

## *Tart sa ružicama od jabuka*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za prhko medeno testo:**

- **50 g**putera ili margarina
- **50 g**meda
- **50 ml**jogurta
- 2 jajeta
- **1 kašicica** cimeta
- **100 g**šecera
- **400 g**brašna T400 meko
- **1/2 kašice** sode bikarbone

#### **Za fil:**

- **400 ml** mleka
- 1 pudinga od vanila
- **5 kašika** šecera
- **1 kašicica** cimeta
- **1 kašika** arome vanile

#### **I još:**

- 3 vece crvene nakisele jabuke
- **50 g**putera ili margarina
- **1/2** limuna
- **50 g**šecera

## Ostalo:

- šećer u prahu
- cimet

## Priprema

Predivan mirisan tart, cimet, med, vanila i jabuke... Ukrasite vaš praznicni što i zamirišite kucu sa ovim divnim tartom ;) Za testo: Med i puter istopite u mikrotalasnoj, dodajte jogurt, jaja, šećer, cimet, sodu bikarbonu dobro umutite žicom da se sjedine sastojci, na kraju dodajete brašno. Testo treba da bude mekano, nelepljivo.

Podmazite tepsiju za tart puterom, oklagijom razvucite testo i ubacite u tepsiju, pritisnite po rubovima, višak možete odseci nožem, ja sam isplela pletenicu i ubacila na krajeve kao ukras. Dobro izbockajte viljuškom.

Skuvajte puding sa mlekom, šećerom i cimetom. Sipajte na testo i poravnajte. Jabuke operite, ne treba da ih gulite, isecite na tanke kriškice, ako možete što tanje nožem, ako ne onda na rendu koja sece tanke kriškice. Dodajte istopljeni puter, sok od pola limuna i šećer. Ubacite u mikrotalasnu na 3 minuta. Jabuke treba da se savijaju, ne da se skuvaju. Od svake kriškice pravite ružice, tako što prvo uzmete jednu kriškicu pa uvijete, pa drugu oko nje, naizmenicno praveci ružice. Ružice stavite jednu do druge. Rernu zagrejte na 220 stepeni i pecite tart oko pola sata. Odozgo pospite mešavinom cimeta i šećera :)

## Savet