

Tart sa vanilom i višnjama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru:

- **350 g** brašna
- **125 g** margarina
- **1** jaje
- **100 g** šećera
- **1** prstohvata soli
- **10 kašika** hladnog mleka

Za fil:

- **250 ml** mleka
- **100 g** šećera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **2** žumanceta
- **50 g** margarina

Za žele:

- **250 g** višanja
- **1 kesica** želatina
- **3 kašike** šećera
- **1 šoljica** vode

Priprema

U brašno staviti hladan, blago isitnjen margarin, jaje, so i šećer i rukama gnjeciti dok ne postane rastresito, pa postepeno dodavati mleko i zamesiti testo koje se ne lepi za prste. Staviti loptu od testa na providnu foliju, zamotati i staviti u frižider na pola sata da se ohladi.

Ohladjeno testo razvuci preko pek papira na debljinu 0,5cm, pa prebaciti na kotra stranu preko kalupa, pa lagano odlepiti pek papir. Koru doraditi rukama, sa stranica skinuti viškove testa i viljuškom ga izbockati. Peci 20-25 minuta (dok blago ne porumeni) na 180C. Ostaviti da se potpuno ohladi.

Za pripremu fila 200ml mleka i šećer staviti na ringlu da provri, a 2 žumanceta, 50ml mleka i prah pudinga razmutiti u drugoj šerpici. Kada mleko provri, lagano ga presuti u šerpicu sa žumancima uz neprestano mešanje, a potom vratiti ujedinjenu smesu na ringlu i mešati dok se fil ne zgusne. Kuvan puding pokriti providnom folijom (da ne uhvati koricu) i ostaviti da se potpuno ohladi. Kada se fil ohladio, premutiti ga mikserom, dodati 50g omekšalog margarina, pa premutiti. Fil je gotov.

Višnje sa vodom i šećerom staviti na ringlu na srednju temperaturu da se kuvaju 30 minuta, a želatin pomešati sa 4 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri. Nabubreo želatin staviti na ringlu na nisku temperaturu da se rastopi, pa ga dodati višnjama i ostaviti da se prohladi.

Ohlaenu koru premazati filom.

Preliti višnjama i ostaviti da se ohladi i stegne.

Seci i služiti se.

Savet