

## **Tart sa višnjama**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastoјci**

#### **Za koru:**

- **300** gbrašna
- **1/2** kašicicesoli
- **150** ghladnog margarina
- **100** gšecera u prahu
- **1**jaje

#### **Za krem:**

- **250** mlmleka
- 2žumanca
- **40** ggustina
- **3** kesicevanilin šecera
- **100** gšecera
- **70** gmargarina

#### **Za voci fil:**

- **400-500** gocišcenih višanja
- **100** gšecera
- **1** kesicaželatina

### **Priprema**

Najpre pripremiti višnje - očišćene višnje pomešati sa šećerom i staviti da se kuva (ako su višnje sveže malo ih zgnjeciti varjacom). Pustiti da provri i skloniti na stranu, kako bi pustile sok.

Pripremiti testo: u posudi za mešenje pomešati brašno i so, dodati hladan margarin isecen na kockice, pa prstima urljati brašno, da cela smesa postane homogena i mrvicasta. Dodati šećer u prahu i jaje blago razmuceno viljuškom. Formirati kompaktno testo bez mnogo mešenja prvo varjacom, pa rukama. Testo oblikovati u kuglu, staviti u kesu i spljoštiti, da se dobije deblji disk. Ostaviti u frižideru jedan sat, a u međuvremenu pripremiti fil.

U jednoj šerpi žicom za mucenje razmutiti dva žumanca, 50 ml mleka i gustin. U drugoj zagrejati 200 ml mleka sa 100 g šecera i 3 kesice vanilin šecera do vrenja. Kad pocne da vri, dodati umucenu smesu sa gustinom i lepo ukuvati, dok ne postane gusto. Skloniti sa vatre, obložiti posudu plastичnom folijom i ostaviti da se smesa ohladi.

Nakon sat vremena, testo izvaditi iz frižidera, prebaciti na komad papira za pecenje i razviti u krug prečnika dovoljnog da pokrije dno i ivice manje tepsije (prečnika 25 cm). Uz pomoc papira, preneti testo na pleh, utisnuti ga lepo uz ivice, a eventualne viškove koji prelaze ivice tepsije odseći nožem. Koru izbockati viljuškom (rupice malo proširiti kako bi vazduh strujao tokom pecenja, a ako vidite da se testo neravnomerno podiže tokom pecenja, izvucite tepsiju i viljuškom ponovo bocnite u trag od prethodnog puta). Koru peci na 180 stepeni oko pola sata.

Dovršiti fil: ohlaenu smesu najpre malo umutiti mikserom, pa joj zatim dodati omekšali margarin i sve zajedno dobro umutiti, tako da krema bude glatka.

Pecenu i prohlaenu koru pažljivo preneti na tacnu.

Preko nje naneti fil.

Kesicu želatinu sipati u manje lonce, preliti sa cetiri supene kašike hladne vode i ostaviti par minuta da nabubri. Zatim ga zagrevati na tihoj vatri da postane tecan i da se sva zrnca želatin istope. Uliti otopljen želatin u višnje (koje su lepo pustile sok) i dobro promešati.

Kašikom polako sipati preko fila, rasporejući višnje ravnomerno po celoj površini. Ostaviti u frižideru da se površina želira i stegne, a tart lepo rashladi. Služiti uz šlag ili sladoled od vanile... ili po želji.

## Savet