

Mini tartovi sa džemom od kupina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** brašna
- **50 g** šećera
- **1** prstohvatsoli
- **1** vanilin šećer
- **75 g** margarina
- **1** jaje

I još:

- **nekoliko kašika** džema od kupina
- **malo** umućenog šlaga
- **malo** šećera u prahu

Priprema

Brašno pomešati sa solju, šećerom i margarinom. Prstima napraviti mrvicasto testo, a onda dodati manje jaje umućeno viljuškom, pa brzo umesiti testo. Umotati ga u najlon foliju i ostaviti u frižideru minimum sat vremena. Mini tartove pomastiti i posuti brašnom, pa višak otresti. Testo izvaditi iz frižidera, pa rasuci oklagijom. Vaditi krugove veće od tartova, pa ih utisnuti u kalupe. Peci na 175 stepeni da ivice porumene, a onda ih izvaditi. Kad se ohlade, nadenuti ih džemom od kupina i ukrasiti sa malo umućenog šlaga.

Savet