

## *Tart od grož?a*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250 g** brašna
- **125 g** putera
- **70 g** šecera
- **2** žumanca
- **1/2** limuna, kora
- **1** prstohvatsoli
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašika** pavlake (po potrebi)

#### **Krema:**

- **500 ml** mleka
- **4 kašike** šecera
- **2** kesepudinga od vanile
- **malo** ekstrakta vanile
- **50 g** putera

#### **Voce:**

- **1 kg** grož?a

#### **Preliv:**

- **1 kesica**preliva za torte
- **250 ml**vode

## **Priprema**

Zamesiti sipkavo testo od navedenih sastojaka, umotati u kesu i odložiti na 20-tak minuta u frižider. Razviti koru i staviti je upodmazan i pobrašnjen pleh, staviti nekoliko zrna pasulja na koru da se ne bi podigla prilikom pečenja. Peci nekih 15 minuta na 180 stepeni, maknuti pasulj, pa peci još par minuta.

Razmutiti puding u malo mleka i skuvati u preostalim 500 ml. Dok je još vruć, ubaciti kockicu putera i mešati da se otopi. Dodati prethodno očišćena i isecena na polovine zrna grožđa i promešati. Preliti preko kore.

Ukrasiti kolac preostalim zrnima grožđa, skuvati preliv za torte i preliti preko celog kolaca. Ostaviti da se stegne. Nakon sat vremena seci na parcad.

## **Savet**