

# **Tart od groža**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **250** gbrašna
- **125** gputera
- **70** gšecera
- 2žumanca
- **1/2**limuna, kora
- **1** prstohvatsoli
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **1** kašikapavlake (po potrebi)

### **Krema:**

- **500** mlmleka
- **4** kašikešecera
- **2** kesepudinga od vanile
- maloekstrakta vanile
- **50** gputera

### **Voce:**

- **1** kggroža

### **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 pecenja. Peci nekih 15 minuta na 180 stepeni, maknuti pasulj, pa peci još par minuta.

Razmutiti puding u malo mleka i skuvati u preostalih 500 ml. Dok je još vruc, ubaciti kockicu putera i mešati da se otopi. Dodati prethodno ocišcena i isecena na polovine zrna groža i promešati. Preliti preko kore.

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

## Savet