

Tart od jabuka



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** brašna
- **150 ml** ulja
- **100 g** šecera
- **mal** vode

Fil:

- **500 g** jabuka
- **1** vanilin šećer
- **50 g** šecera
- **3-4 kašike** džema od kajsije
- **50 g** suvog grožđa
- **mal** ulja

Priprema

Zamesiti glatko testo od brašna, ulja, šecera i vode pa ostaviti u frižideru da odstoji dok se ne pripremi fil. Jabuke oljuštiti i iseci na tanke listice i dinstati ih sa vrlo malo ulja dok ne porumene. Testo rastanjiti i obložiti okrugao pleh, stim da su ivice podignute prema vrhu pleha. Premazati džem od kajsije, naneti fil od jabuka, posuti vanilin šećerom i šećerom i na kraju dodati suvo grožđe. Rernu zagrejati na 180 stepeni i peci tart dok ne porumeni.

Savet