

Tart Tatan sa dunjom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (140 g)** brašna
- **+ 4 kašike** brašna
- **2 kašike (10 g)** šecera
- **6 kašika (85 g)** neslanog putera
- **3 kašike** vrlo hladne vode
- **1 jaje** (za premazivanje testa)
- **3/4 kašice** soli

Za poširane dunjce:

- **2** dunjca ili dunje
- **3 šolje** vode
- **1/2 šolje** šecera
- **1/2 šolje** meda
- **1 štapić** vanile rasećen*
- **1** limun, narendana korica

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo od svih sastojaka napravimo testo. Zamotamo u plasticnu foliju i ostavim u frižideru oko 30 minuta. Za to vreme poširamo dunju, tako što prvo od sastojaka gore spomenutih ukuvamo malo sirup, a zatim spustimo

ocišćene i na komade isecene dunjce. Na niskoj tmperaturi poširamo do oko sat vremena, zavisno od zrelosti voca. Kada smo to završili dunjac izvadimo iz sirupa. Oko 200 ml sirupa u kome smo poširali dunjac, sipamo u posudu u kojoj cemo praviti Tart. Nare?amo dodro stisnute jedne uz drugu komade voca na dno.

Zatim testo razvijemo do jedno 2 cm debljine, a tolio da je malo vece od otvora suda u kome pecemo. Sada sud i dunjce prekrijemo testom i ivice pritisnemo blago. Premažemo ulupanim jajetom. Pecemo na 190 stepeni Celzija 45 minuta.

Kada je kolac gotov, pustimo da se ohladi malo. Oštrim nožem pro?emo oko spoljne ivice, stavimo tanjir kao poklopac i pažljivo prevrnemo kolac.

Služimo uz pavlaku.

I moji prvi dunjci.

Savet

Prvi put ove godine rodile drve dunje. Cali pita: Kakve su to kruške. Kad postavih slie na jednom baštovanskom sajtu, moja prijateljica koja ima ogromnu riznicu znanja u baštovanstvu, ali i kulinarstvu mi kaže da nisam posadila dunju nego dunjca. Eto šta je žensko! Kako god dunjac je završio u ovom lepom kola?u * Ja kad koristim štapi? vanile, kad je sve gotovo upotrebim ga opet. Ovoga puta je otišao u kompot dunjca, koji smo tako?e pravili.