

Tart Tatan sa dunjom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Za poširane dunjce:

- **2dunjca ili dunje**
- **3 šoljevode**
- **1/2 šolješecera**
- **1/2 šoljemeda**
- **1štapić vanile rasecen***
- **1limun, 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

ocišcene i na komade isecene dunjce. Na niksoj temperaturi poširamo do oko sat vremena, zavisno od zrelosti voća. Kada smo to završili dunjac izvadimo iz sirupa. Oko 200 ml sirupa u kome smo poširali dunjac, sipamo u posudu u kojoj ćemo praviti Tart. Nareamo dodro stisnute jedne uz drugu komade voća na dno.

Zatim testo razvijemo do jedno 2 cm debljine, a toliko da je malo veće 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. Oštrom nožem proemo oko spoljne ivice, stavimo tanjur 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 kolau * Ja kad koristim štapi vanile, kad je sve gotovo upotrebim ga opet. Ovoga puta je otisao u kompot dunjca, koji smo takoe pravili.