Nutelino tart sa kruškom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 tabla**lisnatog testa
- **3** jajeta
- **4 kašike**šecera
- **100 g**otopljenog Nutela krema
- **1**pavlaka
- **50 g**mlevenih lešnika
- **2**kruške

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šecerom, dodati pavlaku i otopljenu Nutelu i lepo sjediniti mikserom. Na kraju dodajte mlevene lešnike i ne mutite mikserom vec lepo promešajte varjacom. Pleh za tart podmažite uljem. Na pobrašnjenoj podlozi razvucite lisnato testo i stavite ga u posudu za tart. Mestimicno ga izbušite viljuškom i pospite filom. Preko fila stavite kruške koje ste prethodno oljuštili, presekli na pola i izrezali na sitne listice. Tart pecite 25 minuta na 200 C. Prijatno!

Savet