

Tart



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **100 g** brašna
- **100 g** zaledjenog margarina sa ukusom vanile
- **1** žumance
- **2 kašike** ledene vode
- **50 g** prah šećera

Fil 1:

- **4** breskve
- **250 ml** mleka
- **2** žumanceta
- **2** vanil šećera
- **2 kašice** ekstrakta vanile
- **2 kašike** šećera
- **3 kašike** griza

Fil 2:

- **100 g** crne čokolade
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** maslaca sa vanilom

Fil 3:

- 1 šoljašecera
- 4 kašikemleka
- 1 kašikamaslaca

Priprema

Umutimo žumance sa šećerom. Dodamo brašno. Izmešamo. Izrendamo zaledjeni margarin i dodamo vodu. Umesimo testo. Stavimo ga u foliju pa u zamezivac na sat vremena.

Stavimo mleko sa šećerom i vanil šećerom na ribglu da se ugrije.

Kada se ugrije dodamo žumanca. Mešamo dok ne provri. Kada provri dodamo ekstrakt i griz. Mešamo dok se ne zgusne pa skinemo sa vatre.

Koru izvadimo iz zamrzivaca i rastanjima najviše koliko možemo. Ako se cepa nema veze skupicemo je u plehu. Obložimo pleh korom i dignemo ivice. Kada je stavimo u pleh još je razvlacimo rukama. Izbušimo malo viljuškom da ne naraste. Stavimo da se pece. Kora je jako hrskava.

Kada je na pola gotova izvadimo je i poslažemo isecene breskve.

Prelijemo je sa filom i vratimo da se pece.

Kada je gotova izvadimo je i stavimo na tacnu. Lako se vadi.

Otopimo na pari cokoladu sa maclacem i uljem. Pa prelijemo preko. Ostavimo da se stegne.

Stavimo u šerpicu šećer i mešamo dok ne skroz ne otopi.

Dodamo mleko i maslac i dobro promešamo.

Prelijemo preko čokolade i osatvimo da se ohladi i stegne pa služimo :-)

Savet

Jako je ukusan. Dodji deo je umereno sladak i voce osvezava a gornji je sladak pa je savrsen kontrast. A kora je lagana i hrskava