

Tart sa pudingom i malinama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za prhko testo:

- **100 g**margarina
- **50 ml**jogurta
- **2**žumanca
- **100 g**šecera
- **300 g**brašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1**vanil šecer

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **60 g**pudinga vanila
- **4 kašike**šecera
- **300 g**malina
- **2**belanca
- **4 kašike**šecera

Priprema

Za testo: Margarin omekšati, dodati šecer i mutiti mikserom, dodati žumanca, vanil šecer i jogurt pa umutiti. U

brašno umešati prašak za pecivo, dodati polovinu brašna u smesu, umutiti mikserom. Mikser odložiti, pa dodati ostatak brašna i zamesiti testo koje se nelepi, ali je mekano.

Od testa odvojiti lopticu velicina jabuke. Ostatak razviti u krug i tepsiju za pite koja je na rubovima rezbarena, ili keramicku posudu premazati puterom ili uljem, prebaciti testo i obložiti i dno i rubove, izbockati viljuškom i staviti da se pece na 220 stepeni 15-ak minuta dok fino ne porumeni.

Za to vreme skuvati puding u pola litre mleka. Ostatak testa koji ste ostavili malo razvijte i kada je kora gotova stavite i to da se ispeče, neka bude bleđo žuckaste boje, onda je gotovo, ostavite da se ohladi. Na vrucu koru sipajte vruc puding. Odozgo poreajte maline. Testo koje ste naknadno ispekli, izmrvitite rukama i pobacajte preko malina. Umutite belanca sa 4 kašike šecera. Stavite u špric sa vecim zvezdastim nastavkom, na rubove pite istisnite po zvezdu i ako vam ostane malo u sredinu. Stavite u rernu da se pece još 7 minuta, šlag ce se blago karamelizovati. Pitu ostavite da se hladi.

Savet