

Tart sa ružicama od jabuka



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za prhko medeno testo:

- **50 g**putera ili margarina
- **50 g**meda
- **50 ml**jogurta
- 2jajeta
- **1 kašicica**cimeta
- **100 g**šecera
- **400 g**brašna T400 meko
- **1/2 kašica**cesode bikarbune

Za fil:

- **400 ml**mleka
- 1puđinga od vanila
- **5 kašika**šecera
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kašika**arome vanile

I još:

- 3vece crvene nakisele jabuke
- **50 g**putera ili margarina
- **1/2**limuna
- **50 g**šecera

Ostalo:

- šecer u prahu
- cimet

Priprema

Predivan mirisan tart, cimet, med, vanila i jabuke... Ukrasite vaš praznicni što i zamirišite kucu sa ovim divnim tartom ;) Za testo: Med i puter istopite u mikrotalasnoj, dodajte jogurt, jaja, šecer, cimet, sodu bikarbonu dobro umutite žicom da se sjedine sastojci, na kraju dodajete brašno. Testo treba da bude mekano, nelepljivo.

Podmazite tempsiju za tart puterom, oklagijom razvucite testo i ubacite u tempsiju, pritisnite po rubovima, višak možete odseci nožem, ja sam isplela pletenicu i ubacila na krajeve kao ukras. Dobro izbockajte viljuškom.

Skuvajte puding sa mlekom, šecerom i cimetom. Sipajte na testo i poravnajte. Jabuke operite, ne treba da ih gulite, isecite na tanke kriškice, ako možete što tanje nožem, ako ne onda na rendu koja sece tanke kriškice. Dodajte istopljeni puter, sok od pola limuna i šecer. Ubacite u mikrotalasnu na 3 minuta. Jabuke treba da se savijaju, ne da se skuvaju. Od svake kriškice pravite ružice, tako što prvo uzmete jednu kriškicu pa uvijete, pa drugu oko nje, naizmenično praveci ružice. Ružice stavite jednu do druge. Rernu zagrejte na 220 stepeni i pecite tart oko pola sata. Odozgo pospite mešavinom cimeta i šecera :)

Savet