Tart ruža

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **125 g**margarina
- **70 g**šecera u prahu
- **1** jaje
- **1 kašika**narendane kore narandže
- **100 g**samljevenih badema
- **150 g**brašna

Za kremu:

- **400 g**mleka
- **100 g**belog vina
- **1 kesica**želatine
- **1 kesica**vanilin šecera
- **6 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1 kašika**izrendane narandžine kore
- **5-6**jabuka

Priprema

Margarin malo otopiti, dodati šecer u prahu i dobro izmiksati. Potom dodati jaje, izmiksati pa dodati koru narendanu od narandže, fino samljevene bademe i brašno. Sve lepo rukama umesiti. Umotati u providnu foliju i ostaviti u frižider da se testo ohladi. Modlu premazati matgarinom i posuti branom. Višak brašna istresti. Rernu ugrijati na 180C. Krema: želatin pomešati sa 4 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri. Malo mleka odvojiti i

pomešati vanilin šecerom, korom od narandže, vinom, šecerom i brašnom. Sve lepo izmešati da se dobije smesa bez grudvica. Ostatak mleka staviti da se kuva, kad je prokuvalo lagano sipati smesu i mešati. Kuvati nekoliko minuta dok se ne zgusne. Jabuke isecite što tanje na kriške. Ohlaeno testo razvaljajte na velicinu modle i prstima malo utapkajte. Sipajte prohladjenu kremu. Od tankih kriški jabuka, pravite ruže. Gotov tar stavite peci, ali pazite da vam ruže jabuka ne zagore puno... ako treba prekrite sa pek papirom. Pecite oko 30 minuta. Tart ohladite i malo pospite šecera u prahu po jabukama.

Savet