Tart sa kremom i vocem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **180 g**maslaca
- **1 prstohvat**soli
- **6 kašika**ledene vode
- **1/2**naribane kore limuna
- **1 ravna kašika**šecera u prahu

Za kremu:

- **2**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**gustina
- **1 kašika**maslaca
- **500 ml**mleka

Ostalo:

- **po izboru 400 g**voca

Priprema

U zdelu staviti omekšali maslac, dodati so, limunovu koru sitno naribanu na rende, šecer i prosejano brašno,

brzo rukama sve izmrviti i potom dodati vodu, zamesiti testo, umotati u foliju i minimum pola sata u frižider. Krema: Umutite penasto belanca, dodajte postepeno šecer, žumanca, pa brašno i gustin. Razredite sa oko 150 ml hladnog mleka. Sve lagano izmešajte. Ostatak od pola litre mleka stavite da provri, sklonite sa vatre i dodajte umucenu smesu od jaja. Kuvajte na laganoj vatri dok se krema ne zgusne pa dodajte i kašiku maslaca. Ohladite uz povremeno mešanje ili stavljanje folije da se ne uhvati korica. Pre upotrebe dobro izmešajte sa mikserom. Oko 400 gr voca po izboru. Ja sam sa ribizlama i borovnicama. Testo izvadite iz frižidera, premažite kalup za tart, ili nekoliko malih kalupa, Kao ja, pospite sa brašnom, višak brašna istresite. Razvaljajte testo, stavite u kalup, visak testa po rubu kalupa skinite. Izbockajte testo na dnu kalupa i stavite peci na 180 stepeni dok ne dobije zlatkastu boju. Ohladite i izvadite iz kalupa. Stavite kremu, po kremi poredajte voce, ukrasite ako želite sa listovima nane, malo šecera u prahu, odhladite i uživajte. Ako volite, možete dodati gore i šlag.

Savet