

Frangipan tart sa narom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 250 g brašna
- 125 g margarina
- 90 g šecera
- 1 prstohvatsoli
- 1 jaje
- 1-2 kašike hladne vode
- 1/2 kašice rendane limunove korice
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 3 belanca
- 5-6 kašika šecera po ukusu
- 1 kašica vanilin ekstrakta
- 2 kašike brašna
- 150 g mlevenih oraha
- 1 kašica crvene kolacarske boje
- 1 kašika soka od nara
- nekoliko zrna nara

Priprema

U zdeli pomešati brašno, prašak za pecivo, šecer, so i rendanu koricu limuna, dodati kockice margarina, pa prstima napraviti mrvicasto testo, sipati jaje ovlaš umuceno viljuškom, i umesiti testo. Po potrebi dodati kašiku-

dve hladne vode, da se umesi kompaktno testo. Umotati ga u prozirnu foliju i ostaviti ga u frižider, minimum pola sata. Nakon tog vremena, razviti testo i staviti ga u kalup za tart, malo podici ivice testa. Meni je izašlo dva tarta promera 20 cm, a vi možete u jedan veci. Položiti na testo pek pair i opteretiti necim (pasulj, pirinac), pa peci testo nekih 10-12 minuta, potom skloniti pair i peci još par minuta. Dok se pece, spremite fil tako što umutimo belanca sa šecerom, dodamo brašno, mlevene orahe, sok od nara i kolacarsku boju, ekstrakt vanile, ujednacimo smesu, izlijemo na pecenu koru i vratimo na desetak minuta u pecnicu. Gotov tart prohladiti i ukrasiti sa malo šecera u prahu i nekoliko zrna nara.

Savet