

?okoladni tart sa kruškama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g** brašna
- **50 g** mlevenih oljuštenih badema
- **160 g** margarina
- **4 kašike** šećera u prahu
- **1** limun - rendana kora
- **1** vanilin šećer
- **3** žumanca
- **3 kašike** hladnog mleka
- **malocimeta**

Za fil:

- **100 g** margarina
- **100 g** mlevenih badema
- **4 kašike** šećera
- **1** vanilin šećer
- **2** jaja
- **50 g** gredane čokolade
- **2 kašike** kakaa

i još...

- **3** kruške
- **malolimunovog** soka

- malošecera u prahu

Priprema

Brašno i mlevene bademe pomešajte sa margarinom da se dobiju mrvice, dodajte šećer u prahu, rendanu limunovu koru, vanilin šećer, cimet, žumance i mleko pa dobro izradite da se sastojci povežu i da dobijete testo.

Zamotajte testo u providnu foliju i stavite u frižider na pola sata.

Kalup premažite margarinom i pospite brašnom. Izvadite testo iz frižidera i sa njim obložite dno i stranice kalupa, izbockajte testo viljuškom pa stavite u zagrejanu rernu na 180 stepeni i pecite 10 minuta. Izvadite iz rerne i malo prohladite testo.

Za to vreme pripremite fil. Umutite jaja sa šećerom i vanilin šećerom, dodajte omekšali margarin, mlevene bademe, rendanu čokoladu i kakao.

Sve sjedinite i stavite preko testa.

Kruške oljuštite, isecite na četvrtine, prelijte sokom od limuna, malo ih zasecite i poređajte preko fila u krug. Vratite u rernu i pecite 40 minuta na 180 stepeni.

Izvadite iz rerne, ohladite, pospite šećerom u prahu i poslužite.

Savet