

Kaki tart



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** goštrog brašna
- **150 g**šecera u prahu
- 2žumanca
- **1 kašik**kisele pavlake
- **200 g**margarina
- **prstohvatsoli**
- **1 kašicica**ekstrakta vanile
- **1 kašicica**limunove korice
- 3kaki jabuke
- **400 ml**mleka
- 1puding od vanile
- **5-6 kašike**šecera
- **1 kašik**agustina
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Umesiti testo od brašna, limunove korice, šecera, soli, žumanaca, kisele pavlake i margarina, umotati u foliju i ostaviti pola sata u frižideru. Pomešati puding sa gustinom, pa razmutiti sa malo mleka, a šecer prokuvati sa ostatkom mleka. Skuvati da se fino zgusne. Kaki jabuke naseci na kriške. Odstojalo testo razvuci na pek papiru i preneti u namašćen pleh za tart.

Sipati mlak puding, a onda reati kriške kaki jabuke u krug, pocevši od ivice pleha. Tart peci na 180 stepeni 35-40 minuta, u zavisnosti od rerne. Ohladiti pa bogato posuti šećerom u prahu.

Savet