

Mini tart s lešnicima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **150 g** brašna
- **50 g** prah šecera
- **1 prstohvat** soli
- **2** žumanceta
- **75 g** hladnog margarina

Za fil:

- **2** belanceta
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** mlevenih, pecenih lešnika

Priprema

Brašno pomešano sa praškom za pecivo sipati u vanglicu, dodati šecer, žumanca, hladan margarin seckan na kockice, pa sa dlanovima istrljati i napraviti mrvicasto testo. Onda umesiti glatko testo.

U ciniju staviti belanca i umutiti cvrst sneg sa šecerom i vanilin šecerom, pa polako špatulom umešati mlevene lešnike i lagano sjediniti.

Razviti testo i vaditi okrugle oblike, i tanko utisnuti u svaki kalup za mini tart. U sredinu kašikom sipati fil. Od ostatka testa može se napraviti neki cvetic ili slicno, vec po svojoj želji i staviti na fil. Peci na 170 C, oko 10

minuta. Pecene po želji posuti prah šecerom.

Savet

Mera je za 6 mini tarta, promera 7 cm . Mojim kalupima nije potrebno podmazivanje, ali po potrebi možete ih namazati margarinom i posuti brašnom da se ne zalepe.