

Tart sa smokvama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **220 g**mekog brašna
- **110 g**putera
- **50 g**prah šecera
- 1jaje
- **prstohvatsoli**
- **1 kašika**grckog jogurta
- **1 kašika**soka od limuna
- **1 kašicica**praška za pecivo

Nadev:

- **180 ml**kisele pavlake
- **120 ml**grckog jogurta
- **3 ravne kašike**gustina
- 1jaje
- **2 kesice**karamel šecera
- **80 g**šecera
- **12**smokvi

Priprema

U prosejano brašno sa praškom za pecivo, dodati so, i hladan, iseckan puter. Brašno utrljati u puter da se dobije mrvicasta masa, pa dodati umuceno jaje sa šecerom, hladnim, grckim jogurtom i sokom od limuna. Bez mnogo mešenja umestiti masno, kompaktno testo, prvo varjacom pa rukama, oblikovati ga u kuglu, uviti u providnu

foliju ili staviti u kesu za zamrzivac i ostaviti u frižider na sat vremena. Pre nego što ce testo iz frižidera biti izvaženo, umutiti pavlaku, jogurt, gustin, jaje, šećer i karamel šećer za nadev. Ohlaženo testo staviti na radnu površinu posutu brašnom, pa i njega blago posuti brašnom i rastanjiti oklagijom u krug većeg prečnika od prečnika kalupa, ili testo posuti brašnom pa ga staviti na pek papri i rastanjiti, U tom slučaju ga uz pomoć papira prebaciti u kalup prečnika 26 cm, premazan puterom i posut brašnom, pa ga prstima lepo utisnuti uz ivice kalupa i polako skinuti papir, Ostatak testa koji prelazi preko ivica kalupa odseci nožem i ostaviti sa strane. Testo u kalupu dobro izbocakti viljuškom i sipati nadev. Preko nadeva staviti prethodno oprane smokve, isecene na polovine, a preko smokvi trake ili neke druge oblike od ostatka testa. Vratiti testo u frižider dok se ne zagreje rerna na 220 stepeni C. Testo peci oko 30 minuta, u zavisnosti od rerne.

Tart iseci kada se potpuno ohladi.

Savet