

Tart sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 **kašike**šecera
- 100 g brašna
- 80 ml ulja

Za fil:

- 2 pudinga od vanile
- 500 ml mleka
- 2 **kašike**šecera
- 125 g margarina
- malo ekstrakta od vanile

i još...

- 3-4jabuke
- 50 goraha

Priprema

Belanca umutite sa šećerom u cvrst sneg, zatim dodajte jedno po jedno žumance neprestano muteci.

Dodajte brašno i lagano promešajte, zatim dodajte ulje.

Kalup velicine 28 cm premažite margarinom i pospite brašnom. Smesu sipajte u kalup.

Pecite na 180 stepeni 15 minuta. Peceni tart izvadite iz kalupa, preokrenite ga i ostavite da se ohladi.

Za fil od 500 ml mleka odvojite par kašika i izmešajte sa pudingom, a ostatak mleka i šećer stavite da provri. Ukuvajte puding u mleko i ostavite da se skroz ohladi, a zatim ga pomešajte sa penasto umucenim margarinom. Kada se tart ohladi premažite ga filom.

Jabuke oljuštite, isecite na kriške i poreajte u pleh obložen papirom za pečenje. Od gore pospite sa orasima i stavite u rernu na 150 stepeni oko 30 minuta.

Izvadite iz rerne, sacekajte da se jabuke malo prohlade pa ih poreajte u krug preko fila i pospite orasima.

Ostavite da se malo rashladi u frižideru i poslužite. Po želji od gore možete posuti malo šećera u prahu.

Savet