

Tart breskve i badem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **175 g**brašna
- **85 g**putera , isecenog na sitne komade
- **1 kašika**šecera
- **2**žumanca

Fil:

- **140 g**putera
- **100 g**šecera
- **2**jajeta
- **140 g**mlevenih badema
- **50 g**brašna
- **3**velike breskve, isecene na kriške
- **50 gdžema** za premazivanje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Da napravimo testo utrljamo puter u brašno dok ne dobijemo sastav kao mrvice. Umešamo šefer. Dodamo 1 žumance i 1 kašiku vode, promešamo pa opet dodami žumance i 1 kašiku vode. Testo urloamo, umotamo u plasticnu foliju i ostavimo u frižider da se malo stvrdne, oko 30 minuta. Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Izrolamo testo ma stavimo u tart tepsiju, koju smo namastili. Isecemo krajeve koji su višak. Stavimo

pek papir i na njega sipamo one kuglice za pecenje, a ako ih kao ja nemate može i pirinac.

Dok se testo pece pripremimo fil. Umutimo puter i šefer dok dobijemo lepu svetlo žutu masu. Dodamo jaja i mleveni badem, kao i brašno i sve dobro izmiksamo.

Ovu smesu sipamo u tart tepsiju. Odozgo naredjamo kriške breskve i pecemo 30 do 40 minuta.

Kada je tart gotov i ohladio se, premažemo ga džemom.

Savet

Tart je brz nain da napravite poslasticu za svoje goste i ili za svoju porodicu. Breskve na ovaj nain dolaze svojim divnim ukusom do najboljeg izražaja, a bademi dodaju malo luksusa. Ako nemate sveže breskve možete koristiti i one iz konzerve. Služite tart sa ili nez dodatka, jogurta, šлага ili sladoleda.