

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** g džema za premazivanje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Da napravimo testo utrljamo puter u brašno dok ne dobijemo sastav kao mrvice. Umešamo šecer. Dodamo 1 žumance i 1 kašiku vode, promešamo pa opet dodamo 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 pečenje, a ako ih kao ja nemate može i pirinac.

Dok se testo pece pripremimo fil. Umutimo puter i šećer 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 način da napravite poslasticu za svoje goste i ili za svoju porodicu. Breskve na ovaj način dolaze svojim divnim ukusom do najboljeg izražaja, a bademi dodaju malo luksuza. Ako nemate sveže breskve možete koristiti i one iz konzerve. Služite tart sa ili bez dodatka, jogurta, šlaga ili sladoleda.