

Mini tart sa bundevom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 100 g šecera
- 100 g masti
- 250 g brašna
- 30 ml mleka
- 1/2 kašičice sode bikarbone

Fil:

- 1 kg bundeve
- 3 kašike šecera
- 3 kesice vanilin šecera
- 50 g čokolade

Priprema

Izmutiti jaje, mast i šecer tako da smesa postane kompaktna, a potom umesati mleko, sodu bikarbonu i na kraju brašno. Umesiti testo i ostaviti u frižider 30 minuta.

Bundevu ocistiti pa je iseckati na kocke, staviti u šerpu i preliteri vodom, da ogrezne, staviti na umerenu temperaturu da se kuva. Putiti da se krcka sve dok sasvim ne omekša. Procediti bundevu, dodati šećer i vanil šećer i sve zajedno dok je vruće izmiksati štapićnim mikserom.

Testo oklagijom razviti tako da bude sasvim tanko, pa ga pažljivo prebaciti na podmazane kalupe za mini tart.

Preko testa naneti fil od bundeve. Staviti mini tart da se pece na 200 stepeni oko 20 minuta. Gotov mini tart preliteri po želji istopljenom čokoladom.

Savet