

Tart sa kajsijama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **250 g** brašna
- **70 g** masti
- **1 kašika** meda
- **50 ml** mleka
- **100 g** šećera
- **1** jaje
- **1/2 kašičice** sode bikarbone

Fil:

- **400 ml** mleka
- **125 g** maslaca ili margarina
- **200 g** šećera
- **1 kesica** pudring vanila
- **1 kašika** gustina
- **1 tegla** kompota od kajsija
- **10 g** želatina
- **200 ml** soka od kompota

Priprema

Izmutiti viljuškom mast, jaje, med i šećer. U posebnu posudu sipati brašno i sodu bikarbonu, a potom umešati izmucenu smesu pa uz postepeno dodavanje mleka umesiti testo. Odložiti testo na 30 minuta u frižider, a zatim

ga razviti oklagijom i prebaciti u podmašćen kalup za tart precnika 28 cm.

Testo izbockati viljuškom preko njega položiti papir za pečenje, a na papir sipati malo pirinca da se testo ne bi podiglo prilikom pečenja.

Staviti pleh u zagrejanu rernu na 7-8 minuta. Nakon toga skloniti papir i pirinac pa vratiti kalup u rernu jos 2-3 minuta da se zarumeni gornji deo.

Odvojiti 100 ml mleka, u njemu razmutiti puding i gustin, a ostatak staviti da se kuva. Dodati šećer u mleko i margarin isecen na kockice. Kada se sve lepo istopi i mleko provri ukuvati puding i gustin. Vruc fil sipati preko tarta i lepo poravnati.

Preko njega poredjati kajsije iz kompota. Želatin preliti sa 3 kašike vode i ostaviti da nabubri

Za to vreme 200 ml soka iz kompota staviti da se zagreje do tacke kljucanja. Skloniti posudu s vatre pa umešati želatin

Kada se smesa sa želatinom ohladi i polako pocne da se steže sipati je preko kajsija.

Dobro ohladiti i onda poslužiti

Savet