

Tart sa breskvama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 kašikebrašna
- 3 kašikešecera
- 1/2 kašicicepraška za pecivo

Za fil:

- 500 gbresaka
- 1 kesicapudinga od vanile
- 5 kašikašecera
- 1 kašika gustina
- 180 mlkisele pavlake
- 120 gmargarina
- 500 mlmleka

Priprema

Izmutiti belanca sa šećerom. Smanjiti brzinu miksera pa dodati žumanca, brašno i prašak za pecivo. Kalup za tart precnika 28 cm premazati margarinom pa posuti brašnom. U njega sipati testo pa staviti da se pece oko 15 minuta na 200 stepeni.

Oko 400 ml mleka staviti sa šećerom da se kuva, a u ostatak mleka razmutiti puding i gustin. Kada se skuva ostaviti da se ohladi. Sjediniti hladan puding sa omekšalim margarinom. Smanjiti mikser na najmanju brzinu pa dodati kiselu pavlaku. Mutiti dok se pavlaka i fil ne sjedine.

Četiri do pet bresaka iseckati na sitne kockice. Fil podeliti na dva dela i u jedan ubaciti breskve.

Rasporditi fil sa breskvama preko ohlađene kore, a zatim ostatak bresaka iseci na tanke listice i poređati ih preko fila. Ostatak fila staviti u poslasticarsku kesu i rasporditi ga preko bresaka. Ostaviti u frižider da se dobro ohladi.

Savet