

Tart sa breskvama (2)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Testo:

- 3 žumanceta
- **80 g**šecera u prahu
- **125 g**margarina
- **250 g**brašna
- 1 limun - sok i korica
- **100 g**cokolade

Fil:

- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**krem sira
- **2 kašike** šcera u prahu
- **300 g**ocišćenih bresaka
- **1/2 kesice (5 g)**želatinu
- **3 kašike** šecera

Priprema

Hladan margarin izmrviti u brašno, zatim dodati žumanca, šecer u prahu, koru i sok jednog limuna.

Zamesiti testo pa ga ostaviti u frižider 30 minuta. Nakon toga razviti testo pa ga staviti u kalup za tart koji je dobro podmazan margarinom. Izbockati viljuškom testo, a preko testa staviti papir za pecenje, a preko papira malo pasulja ili pirinca, da se testo prilikom pecenja ne bi podiglo. Peci tako desetak minuta i onda skloniti

papir pa vratiti da se pece još 5 minuta.

Izvaditi peceno testo iz kalupa pa ga premazati istopljenom cokoladom te ostaviti da se ohladi.

Izmutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu pa dodati krem sir. Lepo sjediniti pa premazati (ili staviti fil u kesu za šlag pa tako rasporediti) preko cokolade.

Želatin preliti sa malo hladne vode pa ostaviti da nabubri. Breskve sa šecerom staviti na tihoj vatri da se kuvaju. Dodati nabubreli želatin, skloniti sa vatre i sve lepo izmešati i sjediniti. Kad se malo proljadi staviti preko fila.

Ostaviti u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Savet