

Tart sa breskvama (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- 3 žumanceta
- 80 g šećera u prahu
- 125 g margarina
- 250 g brašna
- 1 limun - sok i korica
- 100 g čokolade

Fil:

- 200 ml slatke pavlake
- 200 g krem sira
- 2 kašike šećera u prahu
- 300 g očišćenih bresaka
- 1/2 kesice (5 g) želatina
- 3 kašike šećera

Priprema

Hladan margarin izmrviti u brašno, zatim dodati žumanca, šećer 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 pečenje, a preko papira malo pasulja ili pirinca, da se testo prilikom pečenja 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 šećerom 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 šećerom staviti na tihoj vatri da se kuvaju. Dodati nabubrela želatin, skloniti sa vatre i sve lepo izmešati i sjediniti. Kad se malo prohladi staviti preko fila.

Ostaviti u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Savet