

Jesenji tart



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1 ravna kašica** soli
- **3 kašice** šećera u prahu
- **1** jaje
- **150 g** margarina
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kašica** praška za pecivo

Nadev:

- **4-5** jabuka
- **3** kruške
- **nekoliko kašika** šećera, po ukusu
- **1** vanilin šećer
- **1-2 kašice** cimeta
- **100 g** mljevenih oraha
- **komad** margarina

Priprema

Prvo zamesiti testo. U brašno staviti so, šećer, ovlaš umuceno jaje, margarin sobne temperature i uz dodatak kisele pavlake, umesiti kompaktno testo. Ostaviti ga da se hladi u frižideru.

Za to vreme ocistiti jabuke i kruške, i na malo margarina ih udinstati. Pošeceriti po ukusu, dodati cimet, vanilin, i, kad omekšaju, skloniti sa vatre i ohladiti. Testo izvaditi iz frižidera i podeliti na dva dela, za dva tarta promera 22 cm. Rasuci koru na velicinu tarta i obložiti ga, prethodno podmazanog margarinom. Višak tesa odstraniti, te od njega napraviti trakice za ukrašavanje tarta. Dno izbockati viljuškom i posuti mljevenim orasima. Preko raspodeliti polovinu nadeva i od ostatka testa napraviti mrežicu. Ponoviti postupak i za drugi tart.

Pecnicu ugrejati, pa na 180 stepeni peci tart 20-22 minuta, da dobije lepu boju.

Ohladiti tart, posuti šećerom u prahu i poslužiti.

Savet