Ružicasti tart

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**brašna
- **150 g**margarina
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašika** šecera
- **1**vanilin šecer
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1**jaje
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Nadev:

- **150-200 ml**slatke pavlake
- **1** vanilin šecer
- **1 kašicica**ekstrakta jagode
- **1 kašicica**crvene kolacarske boje

I još:

- **20 g**bademovih listica
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo, zamotati u najlon foliju i hladiti pola sata, do sat vremena. Razvuci koru (ili 2, kao kod mene), pa staviti u kalup/e zatart, malo podižuci ivice. Postaviti pek pair i opteretiti necim (u mene-pasulj), te peci nekih 20 minuta na 180, "na slepo". Potom maci papir i teret i nastaviti sa pecenjem da i dno fino porumeni. Ohladiti, pa nadenuti kremom od slatke pavlake. Ukrasiti bademovim listicima i prah šecerom.

Savet