

Mirisni tart sa kruškama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **150 g** margarina
- **1 kašika** šecera
- **1** jaje
- **2 kašike** kiselog mleka
- **1/2** praška za pecivo
- **prstohvat** soli

I još:

- **nekoliko** krušaka
- **4-5 kašika** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1/2 kašice** mlevenog karanfilica
- **1-2 kašike** džema od krušaka
- **6 kašika** mlevenih oraha
- **1-2 kašike** šecera u prahu

Priprema

Ubrašno dodati šecer, prstohvat soli, šecer, jaje ovlaš umuceno viljuškom, omekšali margarin i dodajući kašiku po kašiku kiselog mleka, umesiti testo. Mora fino da se poveže. Podeliti ga na 2 dela (za 2 pleha), spakovati u najlon vrecice i staviti na hlaenje, bar sat vremena.

Kruške oprati, oljuštiti i narezati na ploške, pokapati limunovim sokom, da ne potamne. Testo izvaditi iz frižidera, razvaljati koru i staviti u pomašćen kalup. Ivice izdici uz zid kalupa. Dno izbockati i posuti mlevenim orasima. Poreati kruške preko, te ih posuti mešavinom šecera, vanilina i karanfilica. Peci na 180 stepeni 45-50 minuta. Izvaditi tart i premazati kruške ugretim džemom, pa posuti šecerom u prahu. Ohladiti i poslužiti.

Savet