

Badem tart



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **200 g** brašna
- **100 g** mlevenog badema
- **150 g** margarina
- 1 jaje
- **1 kašika** šecera
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Krema:

- **250 g** mascarponea
- **125 ml** slatke pavlake
- **1-2 kašike** šecera u prahu
- **1 kašica** ekstrakta badema

I još:

- **30 g** čokoladnih kapljica
- **20 g** bademovih listica

Priprema

Od navedenih sastojaka za koru umesiti testo. Umotati u strec foliju i ostaviti u frižideru 30-60 minuta. Potom

ga podeliti na 2 dela (kod mene je promer tarta 20 cm), a ako je vaš kalup veci, slobodno razvucite 1 koru. Pomastiti pleh i utisnuti testo, s tim da podignete ivice, staviti pek papir i opteretiti koru (kod mene je to pasulj). Peci u zagrejanj rerni na nekih 180 stepeni 12-15 minuta, potom skinuti opterecenje i nastaviti sa pecenjem još 8-10 minuta. Ohladiti.

Za krem umutiti maskarpone sa šecerom u prahu te sjediniti sa umucenom slatkom pavlakom. Dodati ekstrakt badema,pa nafilovati tart/ove. Ukrasiti cokoladnim kapljicama i listicima badema.

Savet