Tart sa makom

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**mlevenog keksa
- **100 g**maslaca
- **30 ml** soka od pomorandže

Fil:

- **200 g**maka
- **300 ml**mleka
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**griza
- **1 kesica**vanile
- **3 kašike**gustina

Glazura:

- **2**breskve
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**želatina

Priprema

Kora: Izmešati mleveni keks sa otopljenim maslacem i sokom od pomorandže. Rasporediti smesu u kalup za tart.

Fil: Mleko staviti da se kuva, kada se zagreje dodati mak, griz, šecer i vanilu, pa kuvati par minuta. U malo hladnog mleka razmutiti gustin i sipati u fil sa makom. Fil sipati preko kore.

Glazura: Želatin preliti sa malo hladne vode i ostaviti da nabubri, zatim ga malo zagrejati. Izmiksati voce i šecer, pa izmešati sa toplim želatinom. Preliti preko fila od maka i ostaviti da se ohladi.

Savet