

Tart sa vanil kremom & voćem

Za kalup od 25 cm

Sastojci za testo:

- 250 g brašna
- 80 g šećera u prahu
- 150 g putera
- 1 žumance
- prstohvat soli

Sastojci za poslastičarski krem:

- 600 ml mleka
- 1 mahuna vanile
- 5 žumanaca
- 50 g šećera
- 20 g gustina
- 20 g brašna

I još:

- ribizle, jagode, karambola
- listići nane

Priprema:

Za fil, mleko sipajte u šerpu i dodajte sastrugana zrnca vanile iz mahune i samu mahunu. Stavite na ringlu i dovedite do vrenja. Sklonite, poklopite i ostavite oko 10 minuta. Uklonite mahunu vanile. Mleko opet dovedite do vrenja. Žumanca pomešajte dobro sa šećerom, dodajte prosejano brašno i gustin pa sjedinite. Postepeno sipajte kutlaču vrućeg mleka i brzo mešajte, dodajte još jednu kutlaču pa smesu sa

žumancima vratite u šerpu. Kuvajte na laganoj vatri dok se masa ne zgusne. Ako su se stvorile grudvice, masu procedite kroz sito. Prebacite u činiju, prekrijte providnom folijom kako se ne bi stvorila korica na površini i ostavite da se u potpunosti ohladi.

Za testo, brašno i šećer u prahu zajedno prosejte, dodajte im so. Hladan puter isecite na kockice i ubacite u brašno. Prstima utrljajte puter u brašno. Dodajte žumance i zamesite testo. U početku će delovati da je potrebno tečnosti, ali uporno mesite, puter će popustiti i dobićete finu loptu testa. Testo razvucite oklagijom na krug prečnika malo većeg od kalupa u kojem ćete ga peći. Prebacite u kalup pa nožem uklonite višak ivica. Prekrijte folijom pa stavite u frižider na sat vremena. Rernu upalite da se greje na 180°C. Izvadite testo iz frižidera, dno izbockajte viljuškom na više mesta. Pecite dok kora ne dobije finu žutu boju, oko 10-15 minuta. Ostavite da se ohladi.

U ohlađenu koru sipajte krem, ravnomerno rasporedite pa dekorišite sa voćem. Ivice pospite sa šećerom u prahu. Ostavite da kora malo upije vlagu iz krema pa poslužite.