

Sočni tart s breskvama

Svježe breskve jedno su od omiljenog ljetnog voća, a od njih se rade i fini kolači! Provjerite recept za ovaj ukusan tart koji će vas osvježiti i oduševiti!

Sastojci:

Tijesto:

- 110 g glatkog brašna
- 50 g hladnog margarina
- 1 žlica šećera
- prstohvat soli
- cca 50 ml hladne vode

Nadjev:

- 1 veće jaje
- 50 ml mlijeka
- 100 ml slatkog vrhnja
- 1 žlica brašna
- 70 g šećera
- 1 žličica arome vanilije
- 2 svježe breskve

Priprema: Brašno i sol prosijte u veću zdjelu. Dodajte omekšali maslac i rukama ga izmrvite u brašnu. Dodajte šećer pa postupno dodajte malo po malo vode dok ne dobijete lijepo, glatko tijesto. Tijesto oblikujte u kuglu, zamotajte u prozirnu foliju i spremite u hladnjak na 15 minuta. Ako tart radite u okruglom kalupu, trebat će vam dvostruko više svih sastojaka.

Razvaljate tijesto i obložite njime namašćen i lagano pobrašnjen kalup za pite. Tijesto lagano izbodite vilicom i pecite ga 10 minuta na temperaturi od 180 °C. Za to vrijeme pripremite nadjev. Mlijeko, slatko vrhnje i aromu vanilije stavite u lončić pa zagrijte do vrenja. U zasebnoj zdjeli izmiksajte jaja sa šećerom pa dodajte brašno. Dodajte i vrelu smjesu pa sve dobro izmiješajte. Izlijte nadjev na polupečeno tijesto i prekrijte ga tanko narezanim šnitama svježih breskvi. Kolač pecite još 15-20 minuta, odnosno dok ne poprimi zlatno žutu boju.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)