

Slasni tart od borovnica i mente

Ako tražite osvježavajući i brzi desert, tart je idealno rješenje. Jedan je od onih jednostavnih i brzih deserata koji su najbolji s omiljenim voćem. Glavna zadaća svakog tarta je da voće koje koristite učini boljim od svježe verzije

Često će u tartu završiti voće koje nije još na vrhuncu sezone ili ono kojem su najbolji dani prošli, ali za dobar tart ipak je bitno dobro sezonsko voće i savršena kora! Ovaj put u tartu su završile borovnice i osvježavajuća menta.

Sastojci:

Za koru:

- 180 g glatkog brašna
- 3 žlice šećera
- ¼ žličice soli
- 1 žličica praška za pecivo
- 50 g maslaca
- 1 jaje
- 1 žlica ledene vode

Za nadjev:

- 1-2 mjerice borovnica
- 3 žlice šećera
- 10ak listića svježe mente

Priprema:

Prvo pripremite šećer s mentom. U posudu stavite 3 žlice šećera i listiće mente i prstima miješajte trljajući šećer s mentom kako bi menta ispustila svoje sokove u šećer. Odložite dok ne pripremite tijesto.

Za tijesto pomiješajte brašno, šećer, sol i prašak za pecivo u većoj posudi. Dodajte ohlađeni maslac rezan na kockice i prstima izradite tijesto dok se ne naprave mrvice. U smjesu dodajte razmućeno jaje i zamijesite tijesto u jednoličnu masu. Po potrebi dodajte i žlicu ledene vode ako je tijesto jako suho. Zamotajte tijesto u plastičnu foliju i stavite u hladnjak na 30 minuta. Zagrijte pećnicu na 200 C.

Hladno tijesto razvaljajte na papiru za pečenje, zajedno s papirom za pečenje stavite u kalup promjera 26 cm, a dno tijesta izbodite vilicom. Pokrijte tijesto još jednim listom papira za pečenje na koji ćete staviti utege za pečenje (ako nemate utege možete koristiti suhi grah). Tijesto pecite 10 minuta.

Izvadite tijesto iz pećnice i maknite utege za pečenje (zajedno sa gornjim listom papira za pečenje). Napunite koru s borovnicama u jednom sloju. Izvadite listiće mente iz šećera i pospite šećer ravnomjerno po borovnicama. Smanjite toplinu pećnice na 180 C i pecite tart još 30 minuta.

Izvadite iz pećnice i pustite tart da se hladi na sobnoj temperaturi. Još topli tart ukasite svježim listićima mente i servirajte sa svježim tučenim vrhnjem.

Adriana Juriša

Posjetite: weareatlove.com