

Prefini jesenski tart sa šljivama i kruškama

Sočan tart s kruškama i šljivama idealan je desert za ljubitelje voćnih kolača. Prava jesenska poslastica

Sastojci:

Tijesto:

- 150 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- 75 g hladnog margarina
- 2 žlice šećera
- 2-3 žlice mlijeka

Nadjev:

- 1 kruška
- 3-4 šljive
- 1 žlica šećera
- 1 vanilin šećer
- 1/2 žličice cimeta

Priprema: Brašno i prašak za pecivo prosijte u zdjelu pa dodajte na kockice narezan margarin i prstima ga izmrvite u brašnu. Dodajte šećer i malo mlijeka pa zamijesite glatko tijesto. Tijesto zamotajte u prozirnu foliju i ostavite pola sata u hladnjaku. Za to vrijeme pripremite voće. Krušku izrežite na polovice pa na tanke šnite, a šljive očistite od koštica i izrežite na četvrtine.

Tijesto razvaljajte i obložite njime namašćen i pobrašnjen duguljasti kalup za pite (9x24 cm). Ako koristite standardni, okrugli kalup za pite udvostručit količinu svih sastojaka. Po tijestu posložite kruške i šljive pa ih ravnomjerno posipajte mješavinom šećera, vanilin šećera i cimeta. Prije nego stavite nadjev, tijesto izbodite vilicom kako se tijekom pečenja nebi napuhalo. Tart pecite 20-25 minuta na temperaturi od 180 °C.

Slatki savjet: Od viška tijesta napravite cvjetice i složite ih po kolaču prije pečenja

kao zanimljivu dekoraciju.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)