

## ***Tart sa višnjama***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **150 g** hladnog margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **1** jaje

#### **Za krem:**

- **250 ml** mleka
- **2** žumanca
- **40 g** gustina
- **3 kesice** vanilin šećera
- **100 g** šećera
- **70 g** margarina

#### **Za voćni fil:**

- **400-500 g** očišćenih višanja
- **100 g** šećera
- **1 kesica** želatina

### **Priprema**

Najpre pripremiti višnje - očišćene višnje pomešati sa šećerom i staviti da se kuva (ako su višnje sveže malo ih zgnjeciti varjacom). Pustiti da provri i skloniti na stranu, kako bi pustile sok.

Pripremiti testo: u posudi za mešenje pomešati brašno i so, dodati hladan margarin isecen na kockice, pa prstima utrljati brašno, da cela smesa postane homogena i mrvicasta. Dodati šećer u prahu i jaje blago razmuceno viljuškom. Formirati kompaktno testo bez mnogo mešenja prvo varjacom, pa rukama. Testo oblikovati u kuglu, staviti u kesu i spljoštiti, da se dobije deblji disk. Ostaviti u frižideru jedan sat, a u međuvremenu pripremiti fil.

U jednoj šerpi žicom za mucenje razmutiti dva žumanca, 50 ml mleka i gustin. U drugoj zagrejati 200 ml mleka sa 100 g šećera i 3 kesice vanilin šećera do vrenja. Kad pocne da vri, dodati umucenu smesu sa gustinom i lepo ukuvati, dok ne postane gusto. Skloniti sa vatre, obložiti posudu plasticnom folijom i ostaviti da se smesa ohladi.

Nakon sat vremena, testo izvaditi iz frižidera, prebaciti na komad papira za pecenje i razviti u krug precnika dovoljnog da pokrije dno i ivice manje tepsije (precnika 25 cm). Uz pomoc papira, preneti testo na pleh, utisnuti ga lepo uz ivice, a eventualne viškove koji prelaze ivice tepsije odseci nožem. Koru izbockati viljuškom (rupice malo proširiti kako bi vazduh strujao tokom pecenja, a ako vidite da se testo neravnomerno podiže tokom pecenja, izvucite tepsiju i viljuškom ponovo bocnite u trag od prethodnog puta). Koru peci na 180 stepeni oko pola sata.

Dovršiti fil: ohlaženu smesu najpre malo umutiti mikserom, pa joj zatim dodati omekšali margarin i sve zajedno dobro umutiti, tako da krema bude glatka.

Pecenu i prohlaženu koru pažljivo preneti na tacnu.

Preko nje naneti fil.

Kesicu želatina sipati u manje lonce, prelići sa četiri supene kašike hladne vode i ostaviti par minuta da nabubri. Zatim ga zagrevati na tihoj vatri da postane tecan i da se sva zrnca želatina istope. Uliti otopljen želatin u višnje (koje su lepo pustile sok) i dobro promešati.

Kašikom polako sipati preko fila, raspoređujući višnje ravnomerno po celoj površini. Ostaviti u frižideru da se površina želira i stegne, a tart lepo rashladi. Služiti uz šlag ili sladoled od vanile... ili po želji.

**Savet**