

Tart sa orasima i karamelom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za pripremu kore:

- **175 g** brašna
- **85 g** putera
- **50 g** mlevenog šecera
- **1** jaje
- **2 kašike** vode

Za fil:

- **200 g** mlevenog šecera
- **100 g** putera
- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** oraha
- **60 ml** vode

Priprema

U sud za mucenje stavite puter, brašno, vodu i šecer. Jaja polupajte, belance ostavite u sud sa strane a žumance dodajte u sud.

Sve sastojke mesite rukama dok se testo ne sjedini.

Testo stavite na pobrašnjenu radnu površinu, pospite ga brašnom i razvucite u krug malo veci od okrugle tepsije.

Tepsiju nauljite, pospite brašnom pa u nju prebacite testo. Rukom pritisnite krajeve testa da bi ste prekrili stranicni deo pleha.

Koru prekrijte papirom za pecenje. Na papir nanosite 200 gr jezgra oraha i pritisnite rukama. Tepsiju stavite u rernu i pecite na 180 stepeni 15 minuta. Izvadite iz rerne, papir za pecenje sa orasima izvadite iz tepsije a nju vratite i pecite na istoj temperaturi još 15 minuta.

Za to vreme pripremite fil. U šerpu na šporetu stavite šećer i vodu i promešajte. Kada karamel dobije tamnosmeu boju dodajte puter i mešajte kašikom.

U šerpu zatim dodajte slatku pavlaku i mešajte, kada krem dobije potrebnu gustinu sklonite sa šporeta, dodajte jezgra oraha promešajte fil i nanosite na koru.

Još jednom vratite tepsiju u rernu i pecite još 10 minuta na istoj temperaturi.

Savet