

Mini tart sa jagodama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna (150 g)
- **50 g** belog kukuruznog brašna (50 g)
- **50 g** mlevenog smeđeg šećera (50 g)
- **60 ml** maslinovog ulja (50 ml)
- **70 ml** vode (50 ml)
- **malosode bikarbonate**
- **mrvice soli**

Za fil:

- **500 g** jagoda (300 g)
- **3 kašike** smeđeg šećera
- **1 kašika** rumuna
- **1/2 kesice** vanilin šećera

i još:

- **250 ml** slatke pavlake
- **1 šaka** pecenih lešnika
- **1 šaka** pecenih pecan oraha
- **2-3 kašike** šećera

Priprema

Priprema testa: U ciniju za mešanje stavila sam obe vrste brašna, šećer, mrvu soli i sodu bikarbonu pa sve fino promešala. Onda sam dodala ulje i vodu i zamesila testo. Testo ne bude baš-baš tvrdo ali nije ni mekano. Prekrila sam ga folijom i ostavila u frižider na pola sata da odmori.

Priprema jagoda: Jagode sam ocistila, sekla na četvrtine, pomešala sa smeđim šećerom, vanilin šećerom i rumom.

Pravljenje tartova: Testo sam podelila na 4 dela, svaki rastanjila, poklopcem napravila krugove precnika 15 cm i na svaki stavila po po par kašika pripremljenih jagoda, krajeve svakog kruga sam preklopila ka sredini i prstima "štípala" testo da bih dobila ovaj oblik. (ispalo mi je 6 tartova jer sam od ostataka pri pravljenju prva 4 napravila kasnije još 2 malo veća).

Svaki tart sam od gore posula sa još malo smeđeg šećera a onda sam ih pekla 25 minuta na 220 stepeni tj. dok nisu fino porumenele po rubovima.

Serviranje: Na tanjir za serviranje stavila sam po tart, posula seckanim lešnicima i orasima i po želji stavljala po malo ulupane slatke pavlake, može i kugla sladoleda a može i bez svega toga ;)

Savet

Ako pravite jedan tart u kalupu za isti onda testo kada zamesite ne hladite već odmah rastanjite direktno u kalupu (prstima) pa onda stavite u frižider pleh da se dobro ohladi minimum pola sata, izbockajte viljuškom i pecite 15 minuta na 220 stepeni a onda poređajte pripremljene jagode i pecite još 15 minuta. Ostalo sve isto...

Zahvaljujemo se Oliveri na ovom video receptu. ([Mini tartovi sa jagodama](#))