

# Tart od pudinga i borovnica

Kremasti kolač od borovnica sa prhkim testom

otprilike 10 Porcija/e

 Jednostavno

 Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Za kalup za tart sa odvojjim dnom (35 x 11 cm):

malo masnoće

### Prhko testo:

150 g pšeničnog brašna

Dr. Oetker Praška za pecivo

50 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

100 g margarina ili maslaca

1 kašika vode

### Nadev:

0,5 kesice Dr. Oetker Krem pudinga

sa ukusom vanile

250 ml mleka

250 g borovnica

1 Namastite kalup za tart. Zagrejte rernu na 180° (vreo vazduh 160°C).

## 2 Prhko testo:

Za testo pomešajte brašno s praškom za pecivo u posudi. Dodajte redom preostale sastojke i mikserom (lopaticama) izmesite testo najpre na najnižoj, a potom na najvećoj brzini. Razvucite testo na lagano pobrašnjenoj radnoj površini u pravogaoni oblik (40 x 15 cm). Potom testo namotajte na oklagiju, odmotajte preko kalupa za tart i lagano utisnite ivice. Viljuškom više puta probodite dno. Stavite kalup na rešetku u rernu. Nivo: sredina rerne Vreme pečenja: oko 20 min. Ostavite tart u kalupu, da se ohladi na kuhinjskoj rešetki.

## 3 Nadev:

Puding pripremite s mlekom prema uputstvu sa kesice i premažite preko testa. Proberite borovnice, operite ih i dekorativno raspodelite po krem pudingu. Tart izvadite iz kalupa i stavite na tacnu za torte.

### Savet:

- Umesto pravougaonog oblika, možete upotrebiti i okrugli kalup za tart (ø 24 cm).