

# Tart sa jabukama

Ulepšajte jesenje dane ukusnom poslasticom!

1 tart



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 80 Min.



- 1 Pomešajte prašak za pecivo i brašno i sipajte u posudu u kojoj ćete mesiti. Možete da mesite ručno ili uz pomoć procesora.
- 2 Dodajte vanilin i cimet šećer, aromu vanile, šećer, žumance, puter, mast, mileram i sve umesite.
- 3 Od testa formirajte loptu i stavite je u frižider na 30 min.
- 4 U kalupu za tart prečnika 23 cm rastanjite testo i izbockajte ga viljuškom, a šaku testa ostavite sa strane.
- 5 Izrendajte jabuke i dodajte 3-4 kašika praška za puding, cimet šećer, žuti šećer, burbon vanillin šećer, pomešajte i sipajte preko testa.
- 6 Od ostatka testa napravite šare po želji, i rasporedite ih preko fila.
- 7 Tart pecite oko 40 min na 190 °C.
- 8 Pečeni tart pospite limun šećerom u prahu i služite toplog uz kuglu sladoleda od vanile. Ali da znate, podjednako je dobar i hladan, pa čak i sutradan, naravno ukoliko uopšte dočeka do tada.

## Sastojci:

### Sastojci:

240 g mekog brašna (tip 400)  
50 g putera/maslaca (sobne temperature)  
50 g masti  
100 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 kašičica Dr. Oetker Arome vanila  
1 kašičica Dr. Oetker Cimet šećera  
1 kašika milerama  
1 žumance  
0,5 kesice Dr. Oetker Praška za pecivo  
Dr. Oetker Limun šećer u prahu

### Fil:

otprilike 4 - 5 jabuka  
otprilike 3 - 4 kašika/e Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile  
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer  
1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera  
otprilike 2 - 3 kašika/e žutog šećera



Dr. Oetker d.o.o.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300