

Tart sa jagodama

Prava letnja poslastica sa jagodama koju ćete brzo pripremiti.

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Za patišpanj:

3 jaja
3 kašika/e šećera
65 g mekog brašna T-400
0,5 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
3 kašika/e ulja

Za fil:

270 ml mleka
1 kesica Dr. Oetker Krem puding sa ukusom vanile i mlevenim keksom

Za dekoraciju:

jagode
1 kesica Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
2 kašika/e šećera
250 ml vode

1 Tart:

Belanca umutite sa šećerom u čvrst šam, zatim dodajte jedno po jedno žumance, neprestano muteći. Sipajte brašno prethodno sjedinjeno sa praškom za pecivo i lagano promešajte. Na kraju dodajte ulje. Kalup za tart prečnika 28 cm podmažite margarinom i pospite brašnom. Sipajte smesu i stavite da se peče na 180°C oko 17-20 minuta.

2 Fil:

U sud sipajte mleko i dodajte sadržaj kesice. Mutite mikserom oko pola minuta minimalnom brzinom, a zatim nastavite mućenje oko 3 minuta maksimalnom brzinom. Po ukusu možete dodatno zasladiti šećerom.

Ohlađen tart izvrnite naopačke na tacnu, a zatim poprskajte mlekom, pa premažite filom. Jagode iseckajte i dekorišite tart.

3 Preliv:

U sud sipajte 2 kašike šećera i preliv iz kesice. Promešajte, pa sipajte vodu i mešajte da se ne stvore grudvice. Stavite na ringlu i polako zagrevajte, ali vodite računa da vam ne provri. Nakon toga, sklonite sa vatre i ostavite desetak minuta da se prohladi, pa premažite jagode.