

Tarte Fine

Francuski tart od domaćeg lisnatog testa.

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 90 Min.



- 1 Prosejati brašno, umešati so, dodati puter sečen na kockice 1x1 cm, pomešati/obložiti ga sa brašnom i dodati hladnu vodu. Kratko umesiti čvrsto testo, samo da se spoji u kuglu koja se ne lepi za ruke. Oblikovati pravougaonik i obložiti pvc folijom. Ostaviti u zamrzivaču ili frižideru 30 minuta. Izvaditi iz zamrzivača i prebaciti na pobrašnavljenu podlogu i razvaljati u pravougaonik. Opkrojiti krajeve testa. Preklopiti levi i desni kraj testa ka polovini. Otrresti višak brašna da se ne bi kasnije u zamrzivaču natopio vlagom. Umotati u foliju i ostaviti na hlađenje 30 minuta. Ponoviti postupak preklapanja testa još dva puta.
- 2 Otopiti puter. U posudu pomešati sve suve sastojke, umešati otopljeni, prohladen puter i amareto. Na kraju dodati 1 po 1 belance da se poveže smesa, uz mešanje žicom za mućenje. Staviti u dresir džak i odložiti na hladno do korišćenja. Jabuke i kruške iseći na polovine, seći tanke listove.

Razvaljkati lisnato testo tanko, očistiti od viška brašna, iseći na kvadrate 10x10cm i staviti na pleh sa papirom za pečenje. Od ove količine testa dobija se 12 kvadrata. Na svaki kvadrat rasporediti kremu od badema (ostaviti 1cm - 1,5 cm od ivice kvadrata prazno) i na kremu od badema složiti listiće voća. Posuti cimet šećerom i šećerom u prahu. Staviti u ugrijanu rernu na 200 C, 25-30 minuta, dok ne poprime zlatnu boju.

Sastojci:

Lisnato testo:

250 g mekog brašna
250 g putera/maslaca hladnog
150 ml vode hladne
1 kašičica soli

Frangipane od badema:

80 g putera/maslaca
80 g šećera
100 g brašna od badema
30 g glatkog brašna
1 prstohvat soli
2 kašika/e amareta
2 belanaca

Voćna lepeza:

4 jabuka
2 krušaka
50 g šećera u prahu
1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera

Glazura i dekoracija:

50 g marmelade od kajsija (glatke)
1 kesica Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
200 ml vode
50 ml soka od limuna
50 g seckanih pistača
50 g brusnica seckanih

- 3 Pomešati preliv za tortu sa šećerom i postepeno dodavati vodu po potrebi uz mešanje, kako ne bi bilo grudvica. Prebaciti u šerpu odgovarajuće veličine i zagrevati uz mešanje. Kada provri skloniti sa vatre i umešati marmeladu od kajsije. Kratko još zagrejati i na kraju dodati sok od limuna. Još vruće tartove premazati glazurom, pa posuti pistaćima i seckanim brusnicama po rubovima tartova.