



Тарт со банани

Во овој рецепт Фичо ќе ви покаже како најлесно да направите Тарт. Филуван со карамел и со банани...збогатен со арома на ванила!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лице**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 800 грама брашно
- 1 прашок за печиво
- 1 јајце
- 1 шолја (200 грама) шеќер
- 1 шолја (240 мл) млеко
- 200 грама путер
- 2 лажички ванила екстракт

За КАРАМЕЛ ќе ви треба:

- 1 шолја (200 грама) шеќер
- ¼ шолја (60мл) вода
- ¾ шолја (150 мл) слатка павлака за матење
- 1-2 лажички путер
- 1 лажичка екстракт од ванила

Ќе ви треба и:

- 4-5 банани

Чекор 1

Во сад за матење ставате цел путер, едно јајце, шолја млеко, шолја шеќер и 800гр брашно измешано со едно пакетче прашок за печиво, додадете и две лажички ванила екстракт.

Замесете фино тесто, па оставете го да отстои 15-20 минути. Од оваа смеса излегуваат 3 теста за Тарт.

Чекор 2

Третина од тестото расукајте и ставете го врз тавата за Тарт, па отсечете ги краевите. Врз тестото ставате хартија за печење и врз неа ориз.

Потоа, го ставате да се пече на 180 степени во претходно загреана рерна 20 минути, или додека не зарумени.

Чекор 3

Во меѓувреме, во малиот сад ставате шолја шеќер, четвртина шолја вода и оставете на средна температура да се растопи шеќерот.



Откако ќе зоврие и ќе добие кафеавкаста боја, додавате слатка павлака и мешате, но внимавајте да не се изгорите од пената што ќе се создаде.

Потоа тргате од рингла, додавате ванила и путер, и го оставате карамелот да згусне.

Чекор 4

Откако ќе се испече тестото го редите со парчиња банани, како што го прави тоа Фичо во видеото, и прелевате со карамелот. Печете заедно околу 10 минути.

Чекор 5

Оставете да се олади на собна температура и сервирајте го на парчиња, или однесете го цело некому како подарок.

Совет

Доколку ви треба време за правењето на карамелот, бананите можете и претходно да ги карамелизирате. Ако не сакате банани, ставете овошје по ваша желба!

Користени производи:



Тава за тарт



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk