



Тарт од јагоди

Додека е сезоната на јагоди, Фичо ќе ни покаже идеја за вкусна Тарт пита со јагоди и џем од кајсии!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 115 грама путер (на собна температура)
- 50 грама шеќер
- 1 големо јајце
- 250 грама брашно (сенаменско) + малку сол
- ½ пакетче прашок за печиво

За ПРЕМАЧКУВАЊЕ ќе ви треба:

- Мармалад од кајсии

За ПРЕЛИВОТ ќе ви треба:

- 200 мл сок од јаболка
- 1 пакетче желатин
- Малку вода
- 400 грама јагоди

Чекор 1

Во садот за матење ставете 115 грама солен путер на собна температура и матете околу 2 минути додека не добиете кремаста смеса.

Потоа додадете околу 50гр шеќер и продолжете со матењето додека не се соединат.

Чекор 2

Јајцето изматете го со жица и додадете го во смесата со путерот. Додадете го и брашното помешано со половина пакетче прашок за пециво, постојано мешајќи за убаво да се соединат.

Чекор 3

Во Тавата за Тарт рамномерно нанесете го тестото и избоцкајте го со вилушка за воздухот убаво да проструи при печењето.

Печете 5 минути на 200 степени и 5 минути на 180 степени покриено со хартија. Тргнете ја хартијата и печете уште 10 минути.

Извадете го тестото од рерна и оставете да се олади.



Чекор 4

Додека се лади тестото исечкајте ги јагодите на половина, премачкајте го тестото со мармаладот од кајсии и врз него наредете ги јагодите.

Чекор 5

На параа растворете го пакетчето желатин. Додадете го бистриот сок од јаболки во кој сте додале малку вода.

Доколку ставите само сок од јаболки, вкусот на преливот ќе биде остар и нема да се чувствуваат јагодите.

Чекор 6

Ставете го во фрижидер околу еден час да се стегне, па сервирајте.

Совет

Ако немате јагоди, слободно подгответе го со друго свежо овошје по желба!

Користени производи:



Тава за тарт



Статичен миксер

delimano®

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