

Piña Colada Tartovi Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme kuhanja/pečenja : 50 minuta

Spremno za 110 minuta

Razina : Napredna

Pâte Sucreé:

- Glatko brašno 200g
- Bademovo brašno 20g
- Šećer u prahu 50g
- Vanilija u prahu
- Maslac 125g
- Žumanjci 30g (2 mala žumanjka)

Džem od Ananasa:

- Pire od ananasa 200g
- Nasjeckani ananas 120g
- Šećer 50g
- Pektin NH 5g
- Rum 15ml

Nadjev od Kokosa:

- Maslac 120g
- Šećer 70g
- Bjelanjci 60g
- Nezaslađeni naribani kokos 100g
- Glatko brašno 30g

Upute

1. Napravite prhko tijesto tako da stavite prosijano brašno, bademovo brašno, vaniliju u prahu i šećer u prahu u zdjelu i dodajte hladni maslac narezan na kockice. Prstima utrljajte suhe sastojke u maslac. Kada dobijete mrvičastu smjesu dodajte žumanjke i napravite tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na sat vremena.
2. Kada se tijesto ohladi i odmori izvadite ga i podijelite na 6 dijelova. Razvaljajte svaki komad na debljinu od 2mm i obložite 6 kalupa za tart promjera 7cm. Izbockajte tijesto vilicom i stavite tartove u hladnjak na 15-20 minuta.
3. Pecite ih na 180°C otprilike 10-12 minuta. Izvadite ih iz pećnice, premažite jajetom i vratite u pećnicu na 180°C još 2 minute. Zatim ih izvadite i ostavite da se ohlade.
4. Stavite pire od ananasa i narezani ananas u lonac. U drugoj zdjeli pomiješajte šećer i pektin. Kuhajte ananas na laganoj vatri dok se ne zagrije, i prije nego proključa mu dodajte mješavinu šećera i pektina. Nastavite kuhati džem dok ne proključa, pa ga kuhajte još par minuta. Zatim ga maknite s vatre i ostavite da se ohladi. Kada se ohladi dodajte rum i dobro promiješajte.
5. Napravite nadjev od kokosa. Miksajte omekšani maslac sa šećerom u prahu dok ne dobijete kremastu smjesu. Dodajte bjelanjke i miksajte dok smjesa ne postane glatka. Silikonskom špatulom umiješajte kokos i brašno.
6. Napunite pečene tartove ohlađenim džemom od ananasa do pola, pa ga pokrijte nadjevom od kokosa.
7. Stavite tartove natrag u pećnicu na 180°C na 10-15 minuta, dok ne porumene.