

# Tart od Malina i Maka Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 60 minuta

Spremno za 90 minuta

Razina : Napredna

## Prhko tijesto:

- Glatko brašno 200g
- Maslac 115g
- Šećer u prahu 100g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)

## Nadjev:

- Džem od malina 100g
- Maslac 100g
- Šećer 85g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Žumanjci 20g (1 žumanjak srednje veličine)
- Mak, mljeveni 100g
- Glatko brašno 20g

## Upute

1. Da bih napravila prhko tijesto pomiješajte prosijano brašno i šećer u prahu i utrljajte ih u hladni maslac narezan na kockice dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte jaje i zamijesite tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite ga u hladnjak na 30 minuta.
2. Razvaljajte ohlađeno tijesto i njime obložite kalup za tart promjera 24cm.
3. Napunite obloženi kalup utezima ili suhim grahom. Pecite ga na 180°C otprilike 10-15 minuta. Zatim uklonite utege i vratite tart u pećnicu dok se ne ispeče. Zatim premažite tart jajetom i vratite ga u pećnicu na još dvije minute.
4. Dok se tart peče napravite nadjev. Kremasto istucite maslac i šećer, pa postupno dodajte jaje i žumanjak. U smjesu umiješajte mljeveni mak i brašno.
5. Razmažite džem od malina na dno pečenog tarta.
6. Preko džema razmažite nadjev od maka.
7. Stavite tart natrag u pećnicu na 180°C otprilike 20-25 minuta.
8. Ostavite ga da se potpuno ohladi. Pospite tart šećerom u prahu i poslužite ga sa svježim malinama.