



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

TART SA ŠLJIVAMA

TIJESTO:

235g maslaca sobne temperature

30ml mlakog mlijeka

1 žumanjak

30g šećera

350g brašna

prstohvat soli

NADJEV:

4 jaja

35g mljevenih badema

130g šećera

30g otopljenog maslaca

90g brašna

2 žlice (20g) likera od višanja

JOŠ:

10-15 šljiva (ili po željama i više)

Šećer u prahu za posip



POSTUPAK:

TIJESTO: omekšali maslac, mutiti mikserom na maloj brzini, dok ne postane pjenast. Dodati mlijeko. Voditi računa da je dovoljno mlako da se poveže s maslacem. Dodati šećer i sol te dalje miksati dok se ne otope i povežu s maslacem. Dodati žumanjak. Miksati par minuta dok smjesa ne postane glatka i ujednačena. Dodati prosijano brašno te ponovo miksati na laganoj brzini dok se tijesto ne poveže. Treba biti mekano i glatko, baš kao što vidite na fotografiji. Takvo tijesto umotati u plastičnu kuhinjsku foliju i spremati u frižider da odmori 1-2h.

Pećnicu upaliti na 180°C. Dok se pećnica grije odmoreno tijesto izvaditi iz frižidera te na lagano pobrašnjenjnoj podlozi razvaljati 1-2cm šire od kalupa u kojem će se peći torta te ga smjestiti u maslacem lagano namašćen kalup. Rubove utisnuti, viškove odrezati oštirim nožićem tako da rub ostane ravan te izbockati tijesto da se tijekom pečenja ne podiže.

NADJEV: u zdjeli za miksiranje pomiješati sve sastojke i miksati nekoliko minuta, dok smjesa ne postane ujednačena i prozirna.

Na tijesto poslagati šljive, izliti nadjev i staviti peći po prilici 30-35 minuta, ovisno o pećnici. Ostaviti da se dobro ohladi, izdašno posuti šećerom u prahu, narezati i poslužiti.

NAPOMENE:

- Recept je predviđen za kalup Ø28 i pekla sam u ventilacijskoj pećnici. Dakle, malo prilagodite svojoj – sami je najbolje poznajete
- Iako je mekano, nemojte dodavati više brašna u tijesto. Bitno je da se ne lijepi, ali mora biti mekano
- Ohlađeno tijesto nemojte puno valjati po rukama; prhka tijesta vole ostati hladna. Tek tada nakon pečenja imaju pravu prhkost
- Razvaljano tijesto namotajte na valjak za tijesto i tako ga prebacite na kalup. Tijesto prvo „ubacite“ uz rubove pa tek onda počnite nježno utiskivati, da nakon pečenja imate pravilan oblik tarta
- Bademi mogu biti i krupnije mljeveni – meni osobno su i draži takvi
- Ukoliko vam tijekom pečenja nadjev počne previše tamniti (meni je nakon 15-20 minuta), na vrh stavite papir za pečenje i nastavite peći. Kada je pečen, nadjev treba biti lagano „lelujav“, a ne turbo čvrst. Nemojte ga dirati, nego ga ostavite da se ohladi – kako se hladi, tako će se i stiskati
- Tart čuvajte u frižideru, ali bi bilo poželjno da ga prije posluživanja barem pola sata ostavite na sobnoj temperaturi – puno je ukusniji
- Tijesto nakon pečenja neće ostati gnjecavo, nego predivno prhko, topi se u ustima.

Dobar tek!