



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

MAK TART S BOROVNICAMA

TIJESTO:

235g maslaca sobne temperature

30ml mlakog mlijeka

2 žumanjka

40g šećera

320g brašna

50g mljevenog maka

prstohvat soli

NADJEV:

200g jogurta

200g milerama

130g šećera

2 vanilin šećera

50g oštrog brašna

2 bjelanjka

korica limuna

JOŠ:

cca 300g borovnica



POSTUPAK:

TIJESTO: Omekšali maslac, šećer i sol mutiti mikserom na maloj brzini. Dodati mlijeko i žumanjke. Miksati par minuta dok smjesa ne postane glatka i ujednačena. Dodati prosijano brašno i mak te ponovo miksati na laganoj brzini dok se tijesto ne poveže. Treba biti mekano i glatko. Takvo tijesto umotati u plastičnu kuhinjsku foliju i spremiti u frižider da odmori 1-2h.

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

NADJEV: U posebnoj zdjeli pomiješati jogurt, mileram, šećere i koricu limuna. Dodati brašno i pomiješati. Bjelanjke istući u čvrsti snijeg te ih špatulom lagano umiješati, da nadjev ostane prozračan.

Nadjev izliti na tijesto, poravnati ga te po njemu bogato posuti borovnice.

Peći po prilici 40-45 minuta, ovisno o pećnici.

Ostaviti da se dobro ohladi narezati i poslužiti

NAPOMENE:

- Recept je predviđen za kalup Ø28 i pekla sam u ventilacijskoj pećnici. Dakle, malo prilagodite svojoj – sami je najbolje poznajete
- Nije bitno je li jogurt tekući ili čvrsti. Umjesto milerama možete koristiti i kiselo vrhnje, ali je bitno da ima min. 20%mm
- Za jednostavnije stavljanja tijesta u kalup, tijesto presavijte na 4 dijela (bez pritiskanja) i tako ga prebacite na kalup te ga tek onda rašite i utisnite u rubove kalupa
- Nakon pečenja, nadjev treba biti „lelujav“, a ne čvrst. Nemojte ga dirati, nego ga ostavite da se ohladi – kako se hladi, tako će se i stiskati
- Tijekom pečenja nadjev će se dizati – toliko da ćete pomisliti da će iscuriti vani, ali neće. Čim ga izvadite iz pećnice će se početi spuštati
- Tortu čuvajte u frižideru, ali bi bilo poželjno da je prije posluživanja barem pola sata ostavite na sobnoj temperaturi – puno je ukusnija!
- Tijesto nakon pečenja neće ostati gnjecavo, nego prhko
- Naravno da borovnice možete zamijeniti nekim drugim voćem, npr. malinama

Dobar tek!