

Mileram tart sa višnjama



Potrebni sastojci:

Prhko tijesto:

- 190 g maslaca (hladnog)
- 120 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse korica limuna
- 3 kom. žumanjaka
- 150 g mekog (glatkog brašna)
- 150 g oštrog brašna
- 1 mala kašičica Dr. Oetker praška za pecivo

Za tamni dio još potrebno:

- 10 g Dr. Oetker kakao za kolače
- 1 kašika milerama
- 3 kašike mekog (glatkog brašna)

Fil:

- 3 dl punomasnog mlijeka (3.8% m.m.)
- 1 vrećica Dr. Oetker Original Pudinga sa ukusom vanilije
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse arome bourbon vanilije
- 150 g šećera
- 350 g milerama 30% m.m.

- 300 g džema ili pekmeza od višanja (sa komadima voća)

- Dr. Oetker šarene mrvice za dekor
- šarena čokoladna jaja

Priprema:

Prhko tijesto:

Hladan maslac isjeckati na kockice i ostaviti oko 15 minuta na sobnoj temperaturi. Dodati mu šećer, vanilin šećer i korica limuna. Izmiksati. Dodati i žumanjke i ponovo izmiksati. Na kraju dodati i prosijano brašno i prašak za pecivo i rukom umijesiti tijesto. Tijesto podijeliti na 2 dijela, jedan manji od 200 g i jedan veći od ostatka. U manji dio od 200 g dodati i sastojke za tamni dio tijesta i ponovo umijesiti dok se ne dobije jednolična smjesa.

Formirati diskove, umotati u prozirnu foliju i ostaviti na 2 h u frižider.

Fil:

Kad je tijesto odmorilo u frižideru pripremiti i fil... Puding, šećer i aromu bourbon vanilije pomiješati sa malo hladnog mlijeka u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijati do vrenja u odgovarajućoj šerpi, a zatim uz stalno miješanje zakuhati puding. Smaknuti sa šporeta i odmah dodati mileram i dobro promiješati.

Pripremiti pleh sa pomjerljivim dnom za tartove i krostate d=22-24 cm, podmazati ga maslacem. Svijetlo tijesto izvaditi iz frižidera 5-10 minuta prije valjanja. Razvaljati na pek papiru na debljinu oko 4-5 mm, a po potrebi minimalno posipati brašnom. Zajedno sa papirom prebaciti ga u pleh, tako da papir bude sa gornje strane, te ga pažljivo odvojiti od tijesta. Tijesto dodatno rasporediti i utisnuti po dnu i obimu pleha u visini oko 3 cm i izbockati viljuškom. Preko rasporediti sloj džema od višanja pa fil sa pudingom i mileramom i poravnati. Ostatak džema prebaciti u plastičnu vrećicu za ukrašavanje i u fil na nekoliko mjesta utisnuti ostatak džema.

Pleh ostaviti u frižider dok budete radili sa drugim dijelom tijesta...

Tamni dio tijesta razvaljati na pek papiru i pomoću kalupa zeke i drugih kalupa formirati željene oblike. Rasporediti preko fila i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 160°C oko 60-65 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečen tart ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim i u frižideru nekoliko sati. Prije rezanja i serviranja tart izvaditi iz frižidera na sobnu temperaturu 30 minuta ranije.

Posipati šećerom u prahu, šarenim dekor šećernim mrvicama i čokoladnim jajima te rezati ostrim nožem i poslužiti.

Prijatno!