

# Francuski krem tart

## Slatki krem tart

4 jaja  
40 g margarina  
100 g brašna  
100 g šećera  
1,5 dl mleka  
1 kašičica praška za pecivo  
1 kesica rum šećera  
prstohvat soli  
1 konzerva breskvi iz kompota  
10 g margarina za premazivanje  
2 kašike šećera za oblaganje posude

## Za serviranje

voćni namaz crna ribizla i med

## Slani krem tart

4 jaja  
100 g brašna  
2,5 dl jogurta  
40 g margarina  
1 kašičica praška za pecivo  
so  
100 g duvan čvaraka  
1 praziluk  
1 crvena paprika  
1 šargarepa  
50 g spanaća  
 $\frac{1}{2}$  kašičice origana  
suvi začin  
4 kašike ulja

## Za serviranje

1 kašika domaćeg ljutog ajvara

## Način pripreme

1. **Slatki krem tart:** Otopiti margarin i ostaviti da se smlači. U posudu za mešanje sipati jaja, mleko, šećer, rum šećer, brašno, margarin, so i prašak za pecivo. Sve dobro promešati mikserom. Posudu za pečenje premazati margarinom i posuti šećerom. Ocedene breskve iz kompota poređati po dnu posude. Između breskvi ravnomerno nasuti testo. Peći u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 40 minuta. Nakon pečenja ostaviti da se malo ohladi. Služiti toplo ili hladno, sa voćnim namazom od crne ribizle i meda.

**2.Slani krem tart:** Testo za slani tart napraviti na isti način kao i za slatki (razlika je u tome što nema šećera, a umesto mleka koristiti se jogurt). Za fil u tiganju zagrejati ulje, pa na njemu propržiti paraziluk isečen na kolutove, rendanu šargarepu i papriku isečenu na kockice. Začiniti suvim začinom i origanom. Kada povrće malo omekša skloniti ga sa vatre da se malo ohladi, pa presuti u pleh za pečenje obložen margarinom i brašnom. Fil lepo rasporediti po plehu, pa ga preliti testom. Preko svega rasporediti spanać i duvan čvarke. Peći u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 40 minuta. Nakon pečenja ostaviti da se malo ohladi. Služiti toplo ili hladno sa ajvarom.