

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 zagrejanom na 180 stepeni oko 40 minuta. Nakon pečenja ostaviti da se malo ohladi. Služiti toplo ili hladno sa ajvarom.