

Slatki tart od sira – Matentart

500 g lisnatog testa
50 g džema od pomorandže
100 g čokolade za kuvanje
20 g margarina
1 dl neutralne pavlake za kuvanje
20 g margarina za omašćivanje modli
1 žumance za premazivanje

Fil

500 g neslanog sremskog sira
100 g mlevenih badema
3 jaja
90 g šećera
1 kašičica arome vanile
prstohvat soli

Način pripreme

1. U manjoj šerpi na pari otopiti čokoladu sa margarinom i pavlakom. Ostaviti sa strane.
2. Odvojiti belanca od žumanaca. U posudu za mešanje sipati sir, aromu vanile, šećer i žumanca. Dobro promešati da se dobije kompaktna kremasta smesa, dodati bademe i umešati špatulom.
3. U drugu posudu za mešanje staviti belanca sa prstohvatom soli i mikserom napraviti čvrst sneg.
4. Sneg od belanaca postepeno uz lagano mešanje dodati u masu od sira i jaja. Lagano mešati dok se sve ne sjedini.
5. Lisnato testo razvući oklagijom na debljinu od nekoliko milimetara i iseći na komade koji odgovaraju modlama koje koristite. Premazati modlu margarinom, obložiti modlu testom. Testo u modli premazati tankim slojem džema od pomorandžie i otopljenom čokoladom. Preko toga sipati fil.
6. Prekriti testom, dobro prstima zatvoriti šav između dva testa i odstraniti višak. Napraviti nekoliko malih rezova na površini testa i premazati žumancetom umućenim sa malo vode.
7. Tartove peći u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko 30 do 40 minuta.
8. Nakon pečenja ostaviti da se hlade na sobnoj temperaturi.
9. Servirati posuto prah šećerom.