



# Broskyňový tart

Ovocný tart so Zlatým klasom Dr. Oetker poteší každého.

6 porcií



jednoduchá príprava



do 80 minút



## Prísady::

### Na cesto:

50 g maslo izbovej teploty  
50 g cukor práškový  
1 ks vajce  
soľ  
125 g múka hladká preosiata

### Na krém:

20 g Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)  
300 ml mlieko  
30 g cukor kryštálový

### Na obloženie:

2 - 3 broskyne  
1 PL džem marhuľový  
1 PL voda teplá  
15 g mandľové plátky

- 1 Maslo vyšľahajte ručným šľahačom, potom pridajte cukor a dobre zapracujte s maslom. Pridajte vajíčko a štipku soli a opäť dobre premiešajte. Nakoniec pridajte múku a premiešajte. Cesto vysypte na pracovnú dosku a ručne spracujte vláčne cesto. Zabaľte ho do fólie a dajte aspoň na 30 minút odpočinúť do chladničky.
- 2 Zlatý klas uvarte podľa návodu a nechajte vychladnúť. Prikryte potravinárskou fóliou aby na kréme nevznikla koža.
- 3 Vychladnuté cesto rozváľkajte do tvaru formy na pečenie a pomocou valčeka opatrne preneste. Pretŕčajúce cesto odrežte. Na cesto dajte papier na pečenie, zaťažte ho fazuľou alebo ryžou a pečte na slepo vo vyhriatej rúre na 180 stupňov 15 minút. Potom korpus vyberte, dajte preč papier na pečenie aj fazuľou a vráťte do rúry a pečte ďalších 10 minút.
- 4 Broskyne umyte a nakrájajte na tenké plátky. Aby broskyne nezhnedli, môžete ich namočiť do vody s trochou šťavy z citróna.
- 5 Do upečeného korpusu dajte krém a rovnomerneho ho rozprestrite. Na krém poukladajte dookola plátky broskýň. Postupujte od okrajov smerom na stred.





- 6 Zmiešajte džem s teplou vodou a potrite nim broskyne. Nakoniec tart posypte mandľovými lupienkami a dajte ešte piecť do vyhriatej rúry na 170 stupňov na 30 minút.
  
- 7 Koláč môžete podávať ešte teplý alebo nechať úplne vychladnúť.

