



Tart s marcipánom, slivkami a gaštanovým pyrém

Originálny slivkový tart s jemným korpusom zo Zlatého klasu Dr. Oetker. Recept pre Dr. Oetker pripravilo štúdio Medové motúzy.

asi 12 porcií    jednoduchá príprava  do 35 minút



- 1 Na prípravu cesta necháme kompót v sitku dôkladne odkvapkať. V mise vyšľaháme maslo s marcipánom, cukrom, vanilkovým cukrom a vajcom dohladka. Pridáme Zlatý klas zmiešaný s múkou a kypriacim práškom a ručne vypracujeme dohladka. Cesto uložíme na 30 minút do chladničky. Potom ho nanesieme na dno a okraje vymazanej a múkou vysypanej koláčovej formy. Na povrch poukladáme odkvapkané polovice sliviek.
- 2 Na prípravu náplne uvaríme puding s mliekom, smotanou a cukrom podľa návodu na obale. Odstavíme, pridáme doň gaštanové pyrém a vymiešame dohladka. Náplň nanesieme na slivky a rovnomerne rozotrieme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: asi 60 minút

- 3 Koláč necháme vychladnúť.

Prísady::

Na cesto:

600 g kompót slivkový (hmotnosť po odkvapkaní)
150 g maslo zmäknuté
50 g Marcipán Dr. Oetker
150 g cukor
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker
1 ks vajce
1 balenie Zlatý klas Originál Dr. Oetker (á 200 g)
50 g múka hladká
1 polovica balíčka Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

1 balíček Dr. Oetker Puding aróma Mandľa
100 ml mlieko
400 ml smotana na šľahanie (33%)
60 g cukor
50 g gaštanové pyrém

Na ozdobenie:

1 zarovnaná PL cukor práškový

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
koláčová forma (Ø 28 cm)





- 4 Pred podávaním koláč pocukrujeme práškovým cukrom.

Tip:

- Tart je výborné podávať so šľahačkou.
- Namiesto slivkového kompótu môžeme použiť aj čerstvé alebo mrazené slivky.

