

# TART OD TREŠANJA

## TIJESTO OD KEKSA:

- 175g keksa Petit Beurre „ULTRA PLUS“
- 70g maslaca „Domaća kravica“ otopljenog

## METODA:

1. Izmiksati mljevene kekse s otopljenim maslacom. Staviti u kalup za tart i staviti sve u hladnjak na pola sata da se ohladi.

## KREMA OD PISTACIJA I BADEMA:

- 60g maslaca „Domaća kravica“ (omekšali- sobne temperature)
- 60g šećera u prahu
- 60g jaja (1kom.L) „KOKA TOMCRO“
- 60g badema blanširanog (bez ljuske)
- 20g pistacija „ULTRA PLUS“ očišćenog (bez ljuske)
- 1 tsp gustina „Dolcela“ (25g)
- 1 tbs Maraschina (50g)
- 160g trešanja (očišćenih bez koštica na polovice)

## METODA:

1. U procesor za hranu staviti šećer, badem, pistacio i gustin da se dobije fini prah. Dodati maraschino jaja i maslac i miksati u finu pastu.
2. Pastu staviti u prethodno ohlađeno tijesto od keksa i posložiti na polovice trešanja na pastu. Staviti peći na 180°C- 20-30 minuta. Ohladiti na sobnu temperaturu.

## CHANTILLY (ŠLAG) KREMA OD MARASCHINA I KREM SIRA MASCARPONE:

- 200g vrhnja za šlag „Dolcela“
- 60g krem sir mascarpone
- 25g Maraschina
- 1 mahuna vanilije

## METODA:

1. U zdjelu od miksera staviti sve sastojke i sjemenke od vanilije i miksati u čvrsti šlag

## **MONTAŽA:**

- 350g trešanja očišćenih bez košpica
- 50g trešanja s peteljkom
- 40g pistacija „ULTRA PLUS“ očišćenog grubog rezanoga
- šećer u prahu „ULTRA PLUS“ za posipanje

1. Na ohlađeni tart staviti kremu chantilly.
2. Posložiti trešnje jedne i druge na kremu.
3. Posuti s grubo kosanim pistacijom
4. Ohladiti u hladnjaku minimalno 4-5 sati.
5. Posuti šećerom u prahu prije serviranja.