

Tart kosár

Alma töltelék

Hozzávalók:

- **700 g Victon alma töltelék**
- 140 g Vaj
- 130 g Porcukor
- 2 g Só
- 80 g Egész tojás
- 40 g Mandula liszt
- 45 g Kukoricakeményítő
- 275 g Liszt



Elkészítés:

1. Keverje össze a vajat, a porcukrot és a sót, amíg sima masszává össze nem áll, majd adja hozzá a tojást is és keverje át.
2. Szitálja hozzá a mandula lisztet, a kukoricakeményítőt és a lisztet és gyúrja addig, amíg össze nem áll a tészta.
3. Használat előtt hűtse le a hűtőben.
4. A 2mm vastagságúra nyújtott tésztát süssse formában kb. 155°C-on 13 percig.
5. Hagyja kihűlni a forma nélkül, majd kenje le tojás és tejszín keverékével (2/3 tojássárgája + 1/3 tejszín) és tegye újra a sütőbe 140°C-ra 6 percre.
6. Felhasználás előtt hűtse le.
7. **Victon alma töltelékkel** a kisült tartokat megtöltjük.
8. Töltés után a maradék nyers tart tésztából crumble morzsát teszünk a tartokra és mandula darabokat majd készre sütjük a tortácskákat.

Meggy töltelék

Hozzávalók:

- **700 g Victon meggy töltelék**
- 140 g Vaj
- 130 g Porcukor
- 2 g Só
- 80 g Egész tojás
- 40 g Mandula liszt
- 45 g Kukoricakeményítő
- 250 g Liszt
- 25 g Kakaópor



Elkészítés:

1. Keverje össze a vajat, a porcukrot és a sót, amíg sima masszává össze nem áll, majd adja hozzá a tojást is és keverje át.
2. Szitálja hozzá a mandula lisztet, a kukoricakeményítőt, a kakaóport és a lisztet és gyúrja addig, amíg össze nem áll a tészta.
3. Használat előtt hűtse le a hűtőben.
4. A 2mm vastagságúra nyújtott tésztát süssse formában kb. 155°C-on 13 percig.
5. Hagyja kihűlni a forma nélkül, majd kenje le tojás és tejszín keverékével (2/3 tojássárgája + 1/3 tejszín) és tegye újra a sütőbe 140°C-ra 6 percre.
6. Felhasználás előtt hűtse le.
7. **Victon meggy töltelékkel** a kisült tartokat megtöltjük.
8. Töltés után a maradék nyers tart tésztából crumble morzsát teszünk a tartokra majd készre sütjük a tortácskákat.