



Marhuľový koláč (tart)

Na marhuľový tart budete potrebovať (priemer 24 cm, 8 porcií):

250 g hladkej múky
120 g práškového cukru
125 g studeného masla
1 veľké vajce
štipku soli

16 čerstvých marhúľ
40 g vanilkového cukru
2 lyžice masla
1 čajovú lyžičku kukuričného škrobu
2 vetvičky citrónového tymianu

A TAKTO NA TO:

Prípravte cesto. Múku, práškový cukor, studené maslo, vajce a štipku soli rozmixujte v kuchynskom robote s nástavcom nožov. Cesto preložte na jemne pomúčenú pracovnú dosku, vytvorte z neho guľu, potom hrubú placku a zabaľte do potravinovej fólie. Cesto nechajte vychladnúť v chladničke minimálne 1 hodinu.

Vychladené cesto preložte na pomúčený papier na pečenie a rozvaľkajte na hrúbku 0,4 až 0,5 mm. Ak je to potrebné, dajte rozvaľkané cesto opäť do chladničky. S dobre vychladeným cestom sa omnoho lepšie pracuje. Prikryte ho potravinovou fóliou aby neobschlo. Pomocou papiera preložte cesto do formy na tart s priemerom 24 cm a prstami utláčajte tak, aby cesto k forme priliehalo. Prebytočné cesto orežte ostrým nožom. Formu s cestom dajte ešte na 20 minút do chladničky, popichajte vidličkou a predpekajte pri teplote 180 stupňov 10 až 15 minút. Z prebytočného cesta vyrobte posýpku. Cesto vložte späť do robota s nástavcom nožov, pridajte polievkovú lyžicu hladkej múky a mixujte, kým nevznikne drobenka.

Medzitým očistite marhule. 10 kusov marhúľ nakrájajte na osminky a odložte bokom. Zvyšných 6 marhúľ nakrájajte na čo najdrobnejšie kocky a pripravte rozvar. Rozohrejte panvicu s jednou lyžicou masla a 20 g vanilkového cukru. Marhule na panvici rozvarte, pridajte 50 ml vody, čajovú lyžičku kukuričného škrobu, dobre premiešajte a odstavte.

Na panvici rozpustite lyžicu masla, pridajte 20 g vanilkového cukru a lístky tymianu. Marhule nakrájané na osminky dve minúty restujte. Mali by držať svoj tvar a nerozvariť sa. Na predpečený tart naukladajte na osminy nakrájané marhule, zalejte marhuľovým rozvarom a posypte posýpkou. Pečte pri teplote 180 stupňov ďalších 15 až 20 minút.

Marhuľový tart nechajte po upečení vychladnúť pri izbovej teplote a na ½ hodiny ho vložte do chladničky. Pri podávaní môžete dochutiť našľahanou šľahačkou, alebo zmrzlinou.