

# Tart od heljde i lješnjaka

Bezglutenski i veganski tart od heljde s nadjevom od višanja

oko 12 komada  uspjeva lako  do 40 Min.



- 1 Dno kalupa za tart namastite i obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica oko 180 °C**  
**Pećnica na vrući zrak oko 160 °C**

- 2 **Biskvit:**

Pomiješajte brašno s lješnjacima, kakaom i praškom za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke i mikserom (metlicama) izmijesite glatko tijesto, miješajući najprije kratko na najnižoj, a potom dvije minute na najvećoj brzini. Tijesto izlijte u kalup za tart i poravnajte. Stavite na rešetku u pećnici.

**Vrijeme pečenja: oko 25 Minute**

Odvojite obruč kalupa za tart i skinite ga. Biskvit istresite na kuhinjsku rešetku obloženu papirom za pečenje. Uklonite dno kalupa za tart i ostavite biskvit da se ohladi.

## Sastojci:

### Za kalup za tart (Ø 26 cm):

masnoće  
papir za pečenje

### Lim za pečenje:

### Biskvit:

200 g heljdinog brašna  
100 g mljevenih lješnjaka  
3 žlice Dr. Oetker Kaka za kolače  
4 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo  
2 razom pune žličice mljevenog cimeta  
150 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera  
250 ml sojinog mlijeka  
175 ml ulja (npr. suncokretovog ulja)

### Nadjev:

60 g cijelih lješnjaka  
oko 340 g marmelade od višanja

### Za ukrašavanje:

šećera u prahu

**3 Nadjev:**

Stavite lješnjake na lim za pečenje i zagrijavajte u pećnici na istoj temperaturi oko 10 minuta, sve dok se smeđa korica ne raspukne. Vruće lješnjake stavite na čistu kuhinjsku krpu, omotajte ih krpom te kružnim pokretima odvojite od ljuske. Lješnjake grubo nasjeckajte.

- 4** Oprezno povucite papir za pečenje i prerežite biskvit na dva dijela. Donju polovicu stavite na pladanj za torte. Marmeladu kratko ukuhajte u manjem loncu, uz stalno miješanje. Oko 1 žlicu marmelade pomiješajte s lješnjacima. Donju polovicu biskvita premažite preostalom marmeladom. Zatim, stavite gornju polovicu biskvita.

**5 Ukrašavanje:**

Kolač podijelite na približno 12 komada jednake veličine i dekorativno pospite šećerom u prahu. Svaki komad kolača po želji ukasite mješavinom marmelade i lješnjaka.

Tip from the Test Kitchen

- Za ukras napravite šablonu od papira u obliku zvijezde, stavite je na tart i pospite kolač šećerom u prahu.
- Kolač je još ukusniji drugi dan, nakon što dobro odstoji.
- Umjesto lješnjaka možete upotrijebiti i oguljene bademe.