

Veganjamcije: Tart od šljiva i oraha

Sezona šljiva se bliži kraju pa hajde da je hitro iskoristimo.

I dok svi oko mene prave džem od šljiva - ja pravim tart od šljiva. (ok, priznajem - mama je zadužena za džem :)

Koru sam poželela finu i jednostavnu za pravljenje a po mogućnosti i "zdraviju". Pošto dobar veganski maslac nije svima dostupan a margarin izbegavam koristiti - jedina opcija bila je ulje. Posle nekoliko pokušaja, našla sam neki odnos koji daje zadovoljavajuću koru - prhku i hrskavu. Brzo se sprema, lako oblikuje, fino se?e i u slast jede.



Testo se može i zamrznuti a preukusno je i sa slanim filom (po želji dodati još malo soli ili suvo za?insko bilje).

Pošto šljive i u salatama volim sa orasima (obavezno prepe?enim) i ovde sam ih tako?e uvrstila. Uz dodatak cimeta i kardamoma - ovaj fil je so?an i mirisan.

Posluženo uz šlag od kokosa ili možda kuglu sladoleda - pravi užitek za kraj leta.

