

## טארט פיסטוק עם אגסי בוסק

### מצרכים:

**לאגסים בסירופ:**  
 4 אגסים, חצויים ללא ליבות  
 1 ליטר מים  
 3/4 כוס סוכר  
 סרט מקליפת לימון  
 מקל קינמון קטן  
 מעט תמצית וניל איכותית

### לבצק פריך שקדים:

250 גר' קמח  
 100 גר' אבקת סוכר  
 30 גר' אבקת פיסטוק  
 150 גר' חמאה  
 1 ביצה  
 קורט מלח

### לקרם פיסטוק:

125 גר' פיסטוק קלוי לא קלוי  
 125 גר' חמאה רכה  
 100 גר' אבקת סוכר  
 1 ביצה  
 1 כף רום כהה  
 1 כף קורנפלור

<b>אופן ההכנה:</b>	
<b>בצק פריך מפיסטוק :</b>	
מיקסר עם וו גיטרה	מניחים בקערת המיקסר את כל המרכיבים פרט לביצה.
	מערבלים עם וו גיטרה כדקה ומוסיפים את הביצה.
ניילון נצמד	ממשיכים לערבול עד לקבלת בצק חלק. משטחים את הבצק מעט, מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר למנוחה לחצי שעה.
<b>קרם פיסטוק :</b>	
	טוחנים במעבד מזון את הפיסטוקים לאבקה דקה ואחידה.
	במיקסר עם וו גיטרה מערבלים את החמאה הרכה ואבקת הסוכר עד קבלת מרקם קרמי אחיד. לאחר מכן מוסיפים את אבקת הפיסטוק. מערבבים את הרום והביצה ומוסיפים בהדרגה לתערובת החמאה במהירות נמוכה עד שהתערובת אחידה. מוסיפים את הקורנפלור ומערבבים עוד מעט עד שנבלע.
<b>אגסים בסירופ :</b>	
	חוצים את האגסים לחצי ומוציאים את הליבה.
	מבשלים את האגסים בסיר עם הסוכר, מים, קליפת הלימון, מקל הקינמון והוניל, מבשלים עד רתיחה ומורידים מהאש.
<b>הרכבה :</b>	
2 גיליונות נייר אפייה. תבנית עם תחתית מתפרקת לפאי בגודל 20	לאחר מנוחה במקרר של חצי שעה, מרדדים את הבצק לעובי של 3 מ"מ, מרפדים טבעת אפייה (רינג) בקוטר 20 ס"מ בבצק. מסירים את עודפי הבצק דוקרים בעזרת מזלג ומקפאים לחצי שעה.
	מורחים את קרם הפיסטוק בתוך קלתית הבצק, בצורה שווה. חותכים את האגסים המבושלים למניפות, מסדרים על גבי קרם השקדים כשצד הקליפה כלפי מעלה
	אופים בתנור בחום 150 מע' למשך 50 דקות לערך, עד שהקרם והבצק משחימים. מצננים לטמ"פ חדר ומגישים.