



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KREMALİ KARADUT TART

Tart hamuru için:

200 gram Un

50 gram Pudra şekeri

100 gram Margarin

1 paket Vanilya

Kreması için:

250 gram Süt

50 gram Un

100 gram Toz şeker

25 gram Nişasta

2 adet Yumurta

75 gram Toz badem

Süslemek için:

1 kase Karadut veya böğürtlen

Un, pudra şekeri, Sana hamurışı ve vanilyayı birlikte yoğurarak, hamuru 10 dakika dinlendirin. Kreması için sütü kaynatın. Un, toz şeker, nişasta, yumurta ve toz bademi ayrı bir kaptaki karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı kaynayan süte yavaşça karıştırarak ilave edin ve iyice pişirin. Tart hamurunu küçük kalıplara koyarak en az 10 dk 180 derece fırında pişirdikten sonra, hazırladığınız kremayı içine doldurun. Üzerini karadutla süsleyin.

