BADEMLİ TART (BREZİLYA)

Taban için:
1 adet vanilya çubuğu
1 adet limon
125 gr margarin
250 gram un
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
100 gram pudra şekeri
Kreması için:
1 yarım vanilya çubuğu
125 mililitre süt
1 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta sarısı
1 yarım yemek kaşığı un
Hamur için:
3 adet yumurta
75 gram şeker
75 gram un
500 mililitre süt
Çıtır badem için:
200 gram dilimlenmiş badem
4 yemek kaşığı şeker
Süsleme için:
500 mililitre krema
100 gram şeker
1 ölçü pudra şekeri

Vanilya çubuğunu boydan boya kesip içini kazıyın. Limonun kabuğunu rendeleyin. Vanilya çekirdeklerini, limon rendesini, unu karıştırın. Bununla yumurtayı, yumurta sarısını, şekeri ve margarini yumuşak ve yapışkan bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamuru düzleştirin, streç filmle kaplayın ve 1 saat buzdolabında dinlendirin.
Vanilya çubuğunu boydan boya kesip içini kazıyın. Bir tencereye sütü, vanilyayı ve şekerin yarısını koyup kaynatın. Kalan şekerle yumurta sarısını çırpın ve un katın.
Yumurta karışımına biraz süt koyun, sonra hepsini tencereye alın ve iyice karıştırın. Tart kremasını kaynatın ve kısık ateşte 3 dakika pişirin. Sonra üstünü streç filmle kapatıp soğumaya bırakın.
Fırını 170 dereceye ayarlayın. 2 yumurtanın sarısını ayırın. Yumurta sarılarını, 1 yumurtayı, kremayı ve şekeri köpüklenene kadar çırpın. Önce un, sonra süt ekleyin.
Yumurtaların akını yağsız bir kapta sertleşene kadar çırpın. Bunu da karışıma ekleyin.
Hamuru açıp inceltin ve yağladığınız tart kalıbına yerleştirin. Taşan hamuru kalıba kıvırıp koyun.
Tart karışımını kalıba dökün ve 55 dakika pişirin.
Tartı soğumaya bırakın ve kalıptan çıkarın.
Fırını 170 dereceye getirin. Bademle şekeri karıştırın ve kızarana kadar 12 dakika fırında tutun. Soğumaya bırakın, sonra bademi blenderden geçirin.
Kremayla şekeri sertleşene kadar çırpın ve tarta dökün. Tartın üstüne badem ve pudra şekeri serpin.

© lezzetler.com tarif no:126021 • adı:Bademli Tart (Brezilya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:14