



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATA KREMALİ MUZLU MİNİ TART

250 gram margarin
2,5 su bardağı un
1/2 su bardağı çok soğuk su
1 çay kaşığı tuz
Kreması için;
3 su bardağı süt
4 adet yumurta sarısı
5 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı toz şeker,
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
1 tatlı kaşığı vanilya
1 paket beyaz çikolata
1 fiske tuz
Süsleme için;
Yaklaşık 1 kilo muz
1 paket tart jölesi

Önce kremayı hazırlayın ve soğutun. Bir sos tenceresinde süt, nişasta, şeker ve tuzu karıştırarak, göz göz olana kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra küçük parçalar halinde kesilmiş çikolatayı ve vanilyayı ekleyin. İyice karıştırın.

Bir cam kasede çırpığınız yumurta sarılarına kremayı yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ekleyin. Tel süzgeçten geçirip cam bir kaseye boşaltın ve üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında soğutun.

Un ve tuzu eleyerek robota koyun, sana yağın ilave edin ve kısa aralıklarla bir kaç kez robotu çalıştırın. İçine soğuk suyu ekleyin. Kum gibi bir hamur elde ederseniz (hamurdan bir parça elinize alıp sıkıldığınızda hamur bir araya gelip yapışmalı).

Streç filme sardığınız hamuru buzdolabında 2 saat dinlendirin. (Saklamak isterseniz derin dondurucuda 3 ay dayanacaktır.)

Hamuru hafif unlanmış tezgahta, kalıbınızın ölçüsünden daha büyük olacak şekilde incecik (3-5 mm kalınlığında) açın. Açtığınız hamuru unlanmış merdaneye sararak turta kalıbının içine yerleştirin. Fazlalıklarını makasla kesin. Vaktiniz varsa buzdolabında yarım saat kadar bu şekilde bekletin.

Kalıbınızın boyunda kesilmiş yağlı kağıdı hamurun üzerine yayın ve ağırlık yapması için üzerine kuru bakliyatları koyun ve 180 derecede altın rengi olana kadar pişirin.

Fırından çıkan turtayı soğuduktan sonra dikkatlice servis tabağına aktarın.

Turta hamurunun içini bir kat verev şekilde kesilmiş muzla kaplayın ve kremanın yarısını üzerine yayın. Tekrar muz dizin ve kalan kremayı üzerine düzgünce yayın. Muz dilimleriyle kremanın tamamını kaplayın. Muzların kararmaması için üzerindeki tarife göre hazırladığınız tart jölesi ile muzların üzerini tamamen kaplayın.

Buzdolabında birkaç saat dinlendirdikten sonra soğuk olarak servis edin.