



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KARAMELLİ KABAKLI TART

Nilay Çöplü

Tart hamuru:

250 gr un

125 gr tereyağı erimemiş

1 yumurta

50 gr şeker

Vanilya

İçi için:

1 kupa karamelli dondurma sosu

3 küçük yumurta

1,5 su bardağı tatlı kabağı püresi

110 ml süt krem yoksa koyu kıvamlı kremadan yarım bardaktan biraz fazlası

110 ml süt boşalan süt krem kabıyla ölçülebilir

120 gr şeker

1 kupadan biraz az ceviz

İstenirse tarçın

Dövülmüş karanfil

Tart hamuru:

250 gr un

125 gr tereyağı erimemiş

1 yumurta

50 gr şeker

Vanilya

Önce tart hamuru için tereyağı küçük küçük kesilir. Diğer malzemeler eklenip pürüzsüz bir hamur elde edilir. Yaklaşık 23-24 cm çapında yuvarlak bir kalıp yağlanıp unlanır. Tart hamuru merdane yardımı ile kalıptan 5 cm daha büyük olacak şekilde açılır, merdaneye sararak kalıbın üstüne taşınır, kalıbın üstünde merdaneden geri açarak kalıba yerleştirilir. İnce bir hamur elde edilmiş olur. Hamurun üstüne 3-4 kaşık karamelli dondurma sosu konulur ve eşit şekilde yayılır. Tatlı kabağından sonunda 1,5 bardak olacak şekilde bir miktarı ister fırında 200 derecede pişirilir, ister az suyla haşlanıp suyu çektirilir, ve püre haline gelene kadar ezilir. Bu aşama önceden yapılabilir. Büyük bir kaseye kabak püresi, süt, krema, şeker ve istenirse baharatlar konur, iyice karıştırılır. Yumurtalar birer birer eklenir, iyice yedirilir, fazla çırpılmaz yoksa pişerken yüzü çatlar. Karamel sürülmüş hamurun içine dökülür. Üstüne ceviz serpilir. Cevizi önceden azıcık kavurmakta yarar var, ama çok çabuk yanıyor, dikkatli olmak gerekli. Önceden ısıtılmış 220 derecede 15 dakika pişirilir, Fırının ısı 175°C'ye indirilir, 45 dk daha pişirilir. Ortası cıvık olmamalı Soğumaya bırakılır. Servis sırasında üzerine biraz daha karamelli sos dökülür.



© lezzetler.com tarif no:117434 • adı:Cevizli Karamelli Kabaklı Tart • gönderen:sevap • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:07