



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ AHUDUDULU TART

8 kişilik

Gerekli malzeme:

3 çay bardağı un

90 gr tereyağı

1 çay bardağı toz badem

1 kahve fincanı tozşeker

1 yumurta sarısı

Krema için:

250 gr mascarpone peyniri

3 çorba kaşığı süt kreması

1 çorba kaşığı pudraşeker

2 çorba kaşığı limon suyu

400 gr çilek, ahududu ve frenküzümü karışımı

2 çorba kaşığı pudraşeker

Hamuru hazırlamak için, unu derin bir kaba eleyin. Ortasını çukur şeklinde açıp tereyağını ilave edin. Ekmek kırıntısı görünümünde bir hamur elde edene kadar parmak uçlarınızla yoğurun. Toz badem, şeker ve yumurta sarısını ekleyip iyice yoğurun. 23 cm çapında bir tart kalıbının içine yağlı kâğıt yerleştirin. Hamuru elinizle bastırarak kalıbın tabanına ve kenarlarına yayın. Buzdolabına alıp 30 dakika bekletin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından alıp soğutun.

Meyveleri bol suyla yıkayıp iyice süzmek için kâğıt havlu üzerine yayın. Krema için, mascarpone peyniri, süt kreması, pudraşeker ve limon suyunu bir kâseye alıp mikserle 10 dakika çırpın. Hazırladığınız kremayı soğumuş tart hamurunun üzerine yayın. Meyveleri üzerine dizin. Pudraşeker eleyip servis yapın.