ÇİLEKLİ DİYET TURTA

2 su bardağı un
1 çay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurtanın akı
1 paket vanilya
Yarım paket margarin
Kreması için:
1 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı tatlandırıcı
2 çorba kaşığı un
Üzerine:
500 gr. çilek
1 su bardağı tatlandırıcı
1 paket çilek jölesi

Öncelikle, tartı hazırlayalım. Bunun için 2 su bardağı un, 1 çay bardağı pudraşekeri, 1 paket vanilya, yumurtanın akı ve margarini yoğuralım. Yuvarlak bir tepsiye yağlı kağıt serip, bu hamuru yayalım. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20-25 dakika pişirelim. Fırından alıp, soğumaya bırakalım. Krema için 1 su bardağı süt, tatlandırıcı ve 2 çorba kaşığı unu kısık ateşte pişirip soğutalım. Soğuyan tartı kalıptan alalım. Üzerine kremayı sürelim. Çilekleri dizelim. Jöleyi, 1 su bardağı tatlandırıcı ile hazırlayalım. Çileklerin üzerine gezdirelim. Soğuk olarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:133502 • adı:Çilekli Diyet Turta • gönderen:devirdaim • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:41