FINDIKLI KARAMELLİ TART

Sahrap Soysal

Tart hamuru için:
125 gr margarin
4 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
2 çay kaşığı kabartma tozu
2 adet yumurta
3 su bardağı un
Karamel için:
25 adet ceviz içi
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı hazır süt kreması (200 ml)
2 yemek kaşığı su

Oda sıcaklığında beklemiş olan margarini ve tozşekeri yoğurma kabına alın. Malzemeleri birbirine yedirinceye kadar karıştırın. Vanilya, kabartma tozu ve yumurtaları ekleyip karıştırmaya devam edin.
Unu da azar azar ekleyerek pürüzsüz ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamurun üzerini temiz bir bezle örtüp 20 dakika bekletin.
Hamuru un serpilmiş tezgâhın üzerine alıp merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açın.
Tart kalıbını yağlayıp hamuru elinizle bastırarak kalıbın dibine ve kenarlarına yükselterek yayın. Fazla gelen kısımlarını keserek düzeltin. Üzerini çatalla delin ki, pişerken hava almasın ve kabarmasın.
Tartı önceden ısıtıp 180 dereceye ayarladığınız fırında 15-20 dakika kadar pişirin. kenarları hafif kahverengi olunca pişmiş demektir. Çıkarın ve soğutun.
Diğer taraftan, karamel sosu hazırlamak için, tozşekeri küçük bir tencerede iki yemek kaşığı suyla karıştırıp kısık ateşte pişirin. Şeker eriyip koyulaşmaya başlayınca (karemel rengi alınca) ocaktan alın. Üzerine kremayı döküp yedirinceye kadar hızlı hızlı karıştırın. (Yüzünüze sıçrayabilir, dikkatli olun)
Hazırladığınız şekerli kremayı tartın üzerine yayın. Fındıklarla süsledikten sonra soğumasını bekleyip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62285 • adı:Fındıklı Karamelli Tart • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.04.2024 - 01:59