FINDIKLI KRAKERLİ TART

1 su bardağı ezilmiş kraker
1/2 bardak ince doğranmış fındık
1/4 su bardağı şeker
6 yemek kaşığı eritilmiş margarin
6 adet yumurta
1 1/2 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1/2 bardak taze limon suyu
1 su bardağı şeker
6 yemek kaşığı eritilmiş margarin
1 damla yeşil sıvı gıda boyası
1 damla sarı sıvı gıda boyası
Üzeri için:
1 avuç fındık
1 adet limon dilimleri
1 kutu krem şanti

Geniş bir karıştırma kabında toz halinde olan ezilmiş krakerleri alalım sonra sırası ile ince doğranmış fındığı, margarini, şekeri, rendelenmiş limon kabuğunu, ekleyip karıştırıp pürüzsüz bir hamur haline getirelim.
Pişimek istediğimiz tart kalıbına bastırarak yerleştirelim.
350 ° de ısıda olan fırında yaklaşık 10 dakika pişirelim çıkartıp soğumaya bırakalım.
Bir kap içine yumurtayı alıp hızlı bir şekilde çırpalım sonra rendelenmiş limon kabuğunu ve limon suyunu ilave edip çırpmaya devam edelim köpüren kremaya 1 su bardağı şeker, 6 yemek kaşığı eritilmiş margarini ve gıda boyalarını ekleyin biraz daha çırpıp pişen tart hamurunun içine yayın ve üstünü düzleyin, 10 dakika daha fırına sürüp çıkartın.
Ilınan tartın üstüne hazır kremşantiyi sürün sonra fındık ve limon dilimleri ile süslemeler yapıp buzdolabında biraz soğutup servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:126007 • adı:Fındıklı Krakerli Tart • gönderen:anahtarlık • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:04