MEYVELİ TARTOLETLER

Eyüp Sevinç

Tart hamuru malzemeleri:
200 gr un
125 gr margarin
50 gr pudra şekeri
1 adet yumurta
Tart kreması malzemesi:
80 gr un
180 gr toz şeker
1/5 litre süt
1 limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 adet yumurta
1 temek kaşığı margarin

Tart kremasını hazırlanışı:
Unu şekeri ve limon kabuğu rendesini bir tencereye koyun.İçine yumurtayı kırıp bir telle iyice karıştırdıktan sonra sütü kaynar olarak ilave edin.Ateşe koyup yanmaması için dikkat ederek telle karıştırıp birkaç taşım kantatın.Ateşten alınca vanilya ekleyin.Margarini ilave edip biraz karıştırın.Soğuyunca tartoletlerin üzerinde kullanın.
Elenmiş unun içinde donmuş margarini bıçakla kaybolucaya kadar kıyın.Sonra içine şekeri ve yumurtayı ekleyip hamur yoğurun.Tartolet kalıplarının içini yağlayın.Hamuru kalıbın içine koyun.Kenarlarını bastırarak tartolet kalıbının içine döşeyin.Boş olarak pişirin.Soğuyunca içine pasta kremasını yayın.Üzerine dilimlenmiş mevsim meyvelerini dizin.Tart jölesinin kutunun üzerindeki tarife göre hazırlayıp meyvelerin üzerine yayın.

© lezzetler.com tarif no:121149 • adı:Meyveli Tartoletler • gönderen:avşar kızı • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:43