KESTANELİ TART

1 kutu tatlı kurabiye unu
70 gr. esmer şeker
300 gr. kestane
1 adet yumurta
2 kaşık margarin
1 kaşık krema
20 gr. kavrulmış pikan cevizi
20 gr. kavrulmuş fındık
1 kase pudra şekeri
2 adet kalp çikolata

Tatlı kurabiye ununu kutunun arkasındaki tarife göre krema ve şeker ilave ederek hazırlayın. Hamuru dinlendirdikten sonra 2'ye bölün. (Bir parçasını streç filmle sarıp buzdolabına yerleştirerek başka bir tarifte kullanmak üzere dondurabilirsiniz.)
Hamurun bir parçasını merdaneyle açıp çatalla deldikten sonra 12-13 cm çapındaki kesici çemberle 2 adet hamur çıkartın. Margarinle yağlayıp unladığınız 12 cm'lik 2 adet tart kalıbına hamurları iyice yerleştirin. Tüm kenarlarını kaplayıp buzdolabında 15 dakika bekletin. Kalan hamurları tekrar yoğurup yuvarlayın ve buzdolabında bekletin. Kestane harcı için kestaneleri 2'ye kesin. Fındıkları ve pikan cevizlerini doğrayın. Kestane, fındık ve cevizleri karıştırıp diğer malzemeleri de içine ekledikten sonra tahta kaşıkla karıştırın. Yuvarladığınız kalan hamuru merdaneyle açın. Tırtıllı kesiciyle 2-3 cm genişliğinde şeritler, hamur oyucuyla küçük yapraklar ve güller hazırlayın. Tart kalıplarını buzdolabından çıkartıp hamurun içine kestaneli karışımı doldurun. Tartın üzerini hazırladığınız hamur şeritlerle kafes şeklinde kapatıp hamur güllerini ve yaprakları üzerine yerleştirin.
Çırpılmış yumurta sürüp önceden ısıtılmış 170-180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra pudraşekeri ve tarçın serpip üzerine 2 adet çikolata yerleştirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:115087 • adı:Kestaneli Tart • gönderen:demli • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:21