KİVİLİ TART

Malzemeler:
2 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı pudra şekeri
150 gram margarin
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
4 adet kivi
Üzeri için:
1 paket tart jölesi

Hazırlanışı:
Hamur malzemelerini yoğurma kabına alıp yoğurun. Yağlanmış tart kalıbına yayın. 180 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Kivileri soyup dilimleyin. Krema malzemelerini bir tencerede karıştırıp koyulaşıncaya kadar pişirin. Tart hamurunun üzerine döküp düzeltin. Kivileri üzerine dizin. Tart jölesini üzerindeki tarife göre pişirip kivilerin üzerine gezdirin. Buzdolabında 1-2 saat dinlendirip servise sunun.

ML® Çilekli Tart için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:42170 • adı:Kivili Tart • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:57