MANDALİNALI TART

250 Gr Sana Hamurişi
4 Adet mandalina ve kiraz şekerlemesi
1 Su Bardağı tozşeker
1 Adet mandalinanın rendelenmiş kabuğu
1,5 Su Bardağı pudra şeker
1 Adet Yumurtanın sarısı
3 Adet yumurta
3 Su Bardağı süt
3 Su Bardağı Krema için un
3 Su Bardağı un
1 Paket vanilya

Krema için, süt, un, şeker, vanilya ve yumurtaarı sos tenceresinde çırpın. Margarini ekleyip kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Rendelenmiş mandalinanın kabuğunu ekeyip tencereyi ocaktan alın. Tahta kaşıkla karıştırarak soğutun. Tart hamuru için, unu hamur yoğurma kabına eleyin. Oda sıcakığında yumuşatılmış margarin, pudraşeker ve çırpılmış yumurta sarısını ekeyip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 24 cm?lik tart kalıbının büyüküğünde açıp yağlanmış tart kalıbına yayın. Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp bir avuç bakliyat (hamurun kabarmasını önlemek için) serpiştirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarı fırında 20-25 dakika pişirin. Tartı fırından çıkarıp folyo ve bakliyatı alın ve soğumaya bırakın. Hazırladığınız kremayı üzerine yayın. Mandalinaları diimleyip kiraz şekerlemeleri ile birlikte tartı süseyin. Servis yapın. Mandalinalı tart artık hazır.

© lezzetler.com tarif no:81799 • adı:Mandalinalı Tart • gönderen:xayale • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:30