MANDALİNALI ÜZÜMLÜ TART

1 adet yumurta
125 gr margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı süt
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı süt
1 adet damla sakızlı cremole
4 adet mandalina
100 gr taze üzüm

Tüm Hamur malzemeleri sırasıyla çırpılır. Hamurun kıvamı yoğun bir kek kıvamı olacak. Kek?ten daha koyu olması gerekiyor.
Daha sonra Çırpılan hamuru margarin ile yağlanmış tart kalıbına dökülür ve iyice yayılır.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dk pişirilir.
Fırından çıkartıldıktan sonra soğumaya bırakılır.
Diğer yandan süt ile cremole çırpılır.
Ben koyu bir kıvam elde etmek için paket üzerindeki süt ölçüsünden daha az kullandım ve damla sakızlı olanını tercih ettim lezzet ve aromasından dolayı.
Soğuyan kekin üzerine çırpılmış hazırlanmış cremole?nin hepsi sürülür.Üzeri mandalina dilimleri ve üzümler ile arzuya göre süslenir.1 kaç saat buzdolabında dinlendirilerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:125693 • adı:Mandalinalı Üzümlü Tart • gönderen:buba • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:56