MEYVELİ TART

200 gr. un
120 gr. yağ
1 iri yumurta
90 gr. Pudra şekeri 2,5 kahve fincanı
1/4 çay kaşığı karbonat
amonyak
Biraz limon kabuğu rendesi
Garnitür:
500 gram Krem Şantiy
400 gram Çilek
Ağaç çileği muz veya iç kabukları da alınmış biraz portakal
Meyvelerin altına arzu edilirse pastacı kreması da döşenebilir

Şeker ve un hamur açılacak yere boşaltılır. Ortası açılır ve buraya eritilmiş yağ konur, mıncıklanarak hallolacak hale getirilir, bir yumurta ilâve edilir ve elle döndüre döndüre birkaç dakika çalıştırılır. Aynı zamanda yavaş yavaş un ile şeker yedirilir. Amonyak tuzu bir kahve kaşığı su ile avuç içinde halledilerek hamur toparlanır ve yoğrulur. Sonra bir yağ kâğıdı içerisinde yarım saat dinlendirilir. Küçük formalara veya bir tek büyük tart kalıbına yarım santim kalınlığında yerleştirilir. Ortalara doğru bıçak ucu darbeleri ile ufak delikler açılır. El ile yerleştirmek güç gelirse kalıp kutrunda oklava ile açılır. Bundan sonra tart fırına verilerek hafif pembeleşinceye kadar orta hararette pişirilir. «Renk beyaz pembe olacaktır.»
Kremanın Hazırlanması:
375 gram süt «Takriben 1,5 bardak» 100 gram şeker «takriben 3/4 bardak», 80 gram un «takriben yarım bardak», 20 gram nişasta «takriben 1 yemek kaşığı», 1 yumurta sarısı, 1 bütün yumurta, bir tutam vanilya arzu edilirse ve limon kabuğu rendesi. Toz şeker, vanilya ve yumurta bir kapta tel ile vurularak karıştırılır. Sonra yavaşça kaynayan sütün birazı ilâve edilir ve kalan süt çarpılarak konur ve bu sırada un ile nişasta da konur. Bu durumda karıştırmaya devam edilerek 7 - 8 dakika kadar pişirilir ve karışım tamamiyle koyulaşınca ateşten alınır. Alta krema döşendikten sonra üstüne meyva dizilir ve aralarına duy ile arzu edilen şekillerde krem şantiy sıkılır veya böyle sıkacak bir duy yoksa bıçak ile bolca sürülür.

Not: Karbonat d'amonium eczanelerde satılır. Hamura karbonat d'amonium konmadan da bu tart yapılabilir. Tabiî ki konduğu takdirde sonuç daha müsbet olur.

© lezzetler.com tarif no:10927 • adı:Meyveli Tart • gönderen:ÜLKÜ • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:42