



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ SAKSONYA TARTI (SâHSİSCHER OBSTKUCHEN).

Kullanılacak malzeme .

Hamuru için:

300 gram kadar un,
120 gram tereyağı margarin yağı da olabilir,
50 gram toz şekeri,
6 çorba kaşığı süt,
2 yumurta,
1 paket baking powder,
kalıbı bulayacak kadar margarin yağı,
1 tutam tuz.

Kreması ve meyveleri için:

600 gram şeftali, yahut kiraz veya erik (her üçünün karışımı da olabilir),
75 gram toz şekeri,
30 gram un,
1 bardak süt,
2 yumurta,
1 tutam vanilya tozu,
1 tutam tarçın.

Yapımı: Unu elekten geçirerek yoğurma mermerine dökmeli. Ortasını çukurlaştır. malı. Parçalara doğranmış ve yumuşatılmış tereyağını, toz şekerini, yumurtaları, baking _ povvder'ı ve sütü koyup yoğurmalı. hamur, kıvamını bulunca bunu yuvarlayıp bir yağ kâğıdına sarmalı ve buzdolabına kaldırıp dinlendirmeli. Beri yanda sütü vanilyayla kaynatmalı ve bir kenarda ılımaya bırakmalı. İki yumurtanın sarısını toz şekeriyle çırpıp iyice köpürtmeli. Şekerli yumurta sarısı iyice kabarıp rengi açılınca çırpıma ara vermeden unu azar azar katıp bu karışıma yedirmeli. Çırpıma devam ederken önce bir tutam tarçını ser-piştirmeli, sonra da ılık sütü sicim gibi ince akıtarak karışıma yedirmeli. Bu kremalı kâseyi içinde kaynar su bulunan ateşteki bir kabın içine oturtmalı ve kremayı karıştırarak kaynayacak kadar ısınmaya kadar benmaride pişirmeli. Kâseyi kaynar sudan çıkarıp kremayı bir kenarda soğumaya bırakmalı. Buz dolabında dinlendirilmiş olan hamuru yoğurma mermerinin üstüne koyup tart ka. lıbının dibiyle kenarlarını örtecek kadar açmalı ve bu yufkayla yağ ve una bulanmış kalıbın içini kaplamalı. Meyvelerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarmalı ve bunları küçük parçalara doğramalı. Kalıptaki yufkanın üstüne küçük parçalara doğranmış meyveleri yaymalı. Bunların üstüne kalan toz şekeriyle tarçını serpiştirmeli.

İki yumurtanın akını çırparak kar köpüğü durumuna getirmeli. Bu köpükten kaşık kaşık alarak yavaş yavaş karıştırılmakta olan soğumuş kremaya azar azar katıp yedirmeli ve hemen arkasından bu köpüklü kremayı meyvelerin üstüne dökmeli. Bir spatulayla düzledikten sonra kalan yufka parçacıklarını bu kremanın üstüne sağa. sola yerleştirmeli.

Kalıbı 175 dereceye göre kızdırılmış fırına sürmeli ve tartı burada 40 . 45 dakika kadar pişirmeli.

Tart pişince kalıbı fırından çıkarıp bir kenarda birkaç dakika dinlendirmen. Sonra keskin ve ince yüzlü bir bıçakla kenarlarda yapışıklık olup olmadığını kontrol etmeli. Yapışıklık varsa bıçağın yüzüyle ayırmalı. Kabı bir ızgaraya başaşağı et. meli. Izgarayı da bir servis tabağına bas. aşağı ederek tartı bu tabağa aktarmalı. Tart soğuyunca dilimleyip servis yapmalı.



Fotoğraf "gözlük" tarafından gönderildi. 14.06.2017