MEYVELİ TART

3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 adet rendelenmiş limon kabuğu.
İçi için:
1 paket krem şanti
1 salkım üzüm
3 adet kiv
1 adet muz
1 tatlı kaşığı pudra şekeri

Oda sıcaklığında tereyağı ve şekeri karıştırın. Yumurtayı, unu, tuz ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin. Bu karışımı yarım saat buzdolabında bekletin. Daha sonra hamuru elinizle açın, su bardağı ile yuvarlaklar kesin. Yağlanmış tart kalıplarına veya tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında altın rengi olana dek pişirin. Krem şantiyi hazırlayın. Fırından aldığınız tartların arasına krem şantiyi sürün. Muz ve kiviyi küçük doğrayın. Pudra şekeri ile karıştırın. Meyveleri de ekledikten sonra diğer katı kapatın.

© lezzetler.com tarif no:8392 • adı:Meyveli Tart • gönderen:savran • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:23