MÜRDÜM ERİKLİ TART

Tart tabanı için:
2 paket Ülker Sade Pötibör
100 gr margarin
3 çorba kaşığı süt
Krema için:
2 su bardağı süt
1 çay bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı pirinç unu
1 çorba kaşığı nişasta
1 yumurta
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 kase mürdüm eriği
2-3 kaşık su
2 çorba kaşığı tozşeker

Pötibör bisküvileri robotta çekerek un haline getirin. İçine oda sıcaklığında yumuşamış margarin ve 2-3 kaşık süt ekleyerek yoğurun. 18 cm çapında tart kalıbını yağlayın. Bisküvi hamurunu yağlanmış kalıba elinizle yayarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.
Krema için; Sütü tencereye alıp yumurtayı ve yumurta sarısını ilave edin ve çırparak yedirin. Şeker, pirinç unu, nişasta ve vanilyayı ekleyip tekrar çırpın ve ocağı yakın. Devamlı karıştırarak koyulaşana kadar pişirin ve ocaktan alın. Arada bir karıştırarak kremayı soğutun.
Diğer yanda mürdüm eriklerini ikiye kesip bir tavaya alın ve üzerine 2 kaşık toz şeker ile 2-3 kaşık su serpip orta ateşte erikler parlayana kadar pişirin. Çatalla kontrol edin. Yumuşadığında ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Kremayı tartın içine doldurun. Üzerine pişirdiğiniz erikleri dizin. Tavada kalan suyu dilerseniz üzerlerine dökebilirsiniz. Tartı buzdolabında en az 2 saat bekletin. Dilimleyip soğuk servis yapın. (Dilerseniz diğer mevsim meyvelerini de aynı işlemi uygulayarak kullanabilirsiniz.)

© lezzetler.com tarif no:81424 • adı:Mürdüm Erikli Tart • gönderen:Hazan Yaprakları • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:04