PEYNİRLİ MANDALİNALI TART

4 Yemek Kaşığı Sana Hamurişi
2 Çorba Kaşığı su
500 gr labne peyniri
1 Su Bardağı krema
1 Çay Kaşığı vanilya
4 Çorba Kaşığı mısır unu
3 Çorba Kaşığı mısır nişastası
1 Su Bardağı tozşeker
4 Adet yumurta
2 Çorba Kaşığı toz şeker
2 Çorba Kaşığı pudra şekeri
1 Su Bardağı süzme yoğurt
1,5 Su Bardağı un
3 Adet mandalina
0,5 Su Bardağı damla çikolata

KREMAYI KAYNAMA NOKTASINA GELİNCEYE KADAR ISITIN. İÇİNE VANİLYAYI KOYUN VE KAPAĞINI KAPATARAK 15 DAKİKA BEKLETİN. BİR KABIN İÇİNE YUMURTA VE TOZ ŞEKERİ KOYUN. KABI SU DOLU TENCERENİN İÇİNE OTURTUP KISIK ATEŞTE YUMURTA VE TOZ ŞEKERİ ÇIRPIN. KREMA KARIŞIMINI VE NİŞASTAYI YUMURTALARA İLAVE EDİN VE EL MİKSERİ İLE ÇIRPIN. SÜZME YOĞURT VE LABNEYİ KARIŞTIRARAK EKLEYİN. KARIŞIMI TENCEREYE BOŞALTIN VE KISIK ATEŞTE ÇIRPARAK MUHALLEBİ KIVAMI ALINCAYA KADAR PİŞİRİN. ODA SICAKLIĞINDA ARADA SIRADA KARIŞTIRARAK KREMAYI SOĞUTUN. KARIŞIMI PİŞEN HAMURUN ÜZERİNE DÖKÜN. DİLİMLENMİŞ MANDALİNA VE DAMLA ÇİKOLATAYI EKLEYİN. 2 SAAT BUZDOLABINDA DİNLENDİRDİKTEN SONRA PUDRA ŞEKERİ SERPEREK SERVİS YAPIN. HAMURUN HAZIRLANMASI: HAMUR MALZEMELERİNİ GENİŞ BİR KASEDE, BİRBİRİNE YEDİREREK YOĞURUN.ÜZERİNİ KAPATARAK BUZDOLABINDA 30 DAKİKA DİNLENDİRİN. HAMURU UNLANMIŞ TEZGAHTA YARIM PARMAK KALINLIĞINDA AÇIN VE YAĞLANMIŞ TART KALIBINIZA KENARLARI YUKARI GELECEK ŞEKİLDE YERLEŞTİRİN. 160 DERECE FIRINDA TABANINI ÇATALLA DELEREK 25 DAKİKA PİŞİRİN.

© lezzetler.com tarif no:85797 • adı:Peynirli Mandalinalı Tart • gönderen:nevtosun • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:13