



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ÇİÇEKLİ PEYNİR KREMALİ TART

Hamuru için:

150 gr. un

100 gr. margarin

60 gr. pudra şekeri

40 gr. nişasta

1 adet yumurta akı

1 paket vanilya

1 çimdik tuz

Peynir kreması için:

400 gr. ricotta peyniri

150 gr. çırpılmış krem şanti

70 gr. file badem

60 gr. pudra şekeri

1 çay bardağı portakal suyu

1 bardak sulandırılmış portakal çiçeği tozu

Süsleme için:

Yeteri kadar karışık mevsim meyveleri

Nişasta, un, vanilya ve pudraşekerini bir kapta karıştırıp eleyin. Oda sıcaklığında yumuşamış margarini parçalar halinde kaba ilave edin. Karışıma çırpılmış yumurta akı ve bir tutam tuz ekleyip yoğurun.

Yoğurduktan sonra hamuru streç filme sarıp yaklaşık 1 saat buzdolabının alt rafında dinlendirin. Hamuru buzdolabından çıkartıp merdaneyle, 22 cm çapındaki tart kalıbına yerleşecek şekilde, 1 cm kalınlığında açın. Yağlı pişirme kağıdı yaydığınız kalıba hamuru yerleştirip, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın.

Peynir kreması için; pudraşekerini, portakal çiçeği suyu, file badem ve ricotta peynirini çırpılmış krem şantiyle birlikte bir kapta karıştırın.

Karışımı geniş duylu krema sıkma torbasına doldurun.

Hazırladığınız tart tabanının üzerini top şeklinde sıkığınız kremayla kaplayıp, karışık mevsim meyveleriyle süsleyerek servis yapın.

