PORTAKALLI TART

Hamuru için:
175 gr margarin
100 gr toz şeker
250 gr un
25 gr toz badem
1 adet yumurta
Dolgusu için:
5 adet yumurta
200 gr toz şeker
4 adet portakal kabuğu rendesi ve suyu
1 adet limon suyu
150 ml krema
150 gr çikolata
Üzeri için:
2 adet portakal
200 gr toz şeker
1,5 çay bardağı su

Margarin, toz şeker, un ve toz bademi mutfak robotunda karıştırın. Yumurtayı hafif çırparak ekleyin. Hamuru yuvarlak yapıp strech filme sarın ve buzdolabında 15 dakika soğutun.
23 cm?lik tart kalıbını yağlayın. Hamuru merdane ile hafif açarak kalıba yerleştirin. Buzdolabına kaldırarak 20 dakika daha soğutun. Üzerine yağlı kağıt ve ağırlık yapması için nohut koyarak 200 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Üzerideki ağırlığı ve kağıdı alarak 10 dakika daha pişirdikten sonra fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Fırının ısısını 150 dereceye düşürün.
Çikolatayı küçük parçalara bölüp bir kaseye alın. Kaseyi içi sıcak su dolu bir tencerenin içine yerleştirerek çikolatayı eritin. Çikolatayı fırçayla tart tabanının içine eşit olarak sürün. 5 dakika bekleyip çikolata bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Buzdolabında 10 dakika bekletin.
Dolgusu için, yumurtaları, limon suyu ve tozşekeri çırpın. Portakal suyu, portakal kabuğu rendesi ve kremayı ekleyin. Karışımı tartın içine doldurun ve 35 dakika pişirin. Oda ısısına gelince buzdolabında bekletin.
Portakalın kabuğunu soyup ince kabuğu alın ve dilimlere ayırın. Kabuğunu jülyen doğrayın. Su ve tozşekeri kaynatıp portakal kabuklarını ekleyin. 5-6 dakika pişirip şerbetten çıkartın. Soğuyunca tartın üzerine yerleştirin. Servis yapıncaya kadar buzdolabında bekletin.

© lezzetler.com tarif no:114917 • adı:Portakallı Tart • gönderen:gül sel • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:49