PUDİNGLİ ERİKLİ TART

4 kahve fincanı Un
1 su bardağı toz şeker
150 gram margarin
1 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 paket çilekli puding
10 adet papaz eriği
1 su bardağı taze çilek

Unu derin bir kaba alın. Ortasını havuz gibi açın. Yumurtayı, toz şekeri ve margarini ilave edin. Karıştırarak malzemeleri birbirine yedirin. Tart hamurunu bir süre elinizle yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
Bu sırada papaz erikleri yıkayın ve dilimlere ayırdıktan sonra küp küp doğrayın.
Buzdolabından aldığınız hamuru küçük tart kalıplarına kenarını da kaplayacak şekilde yayın. Çatalla tartın tabanında delikler açın.
Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında altın rengi alana kadar pişirin.
Diğer tarafta çilekli pudingi sütle birlikte devamlı karıştırarak koyu bir muhallebi kıvamına gelene dek pişirin.
Tartları fırından alıp kalıplardan çıkartın. Tartları ve pudingi ılımaya bırakın.
Pudingi sıkma torbasına alıp tartların üzerine sıkın. Meyvelerle süsleyin.
Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:126023 • adı:Pudingli Erikli Tart • gönderen:gözlük • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:56