ÜZÜMLÜ TART

1+1/5 su bardağı un
100 gram margarin
1 yumurtanın sarısı
1 tutam tuz
1 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağından biraz az su
birkaç salkım üzüm
Krema için:
3 yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı toz şeker
1.5 su bardağı süt
vanilya
1 tutam tuz

Unu eledikten sonra yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp yumurta, yağ, şeker ve tuzu ekleyerek karıştırın. Azar azar su ilave ederek karışımı hamur haline getirin. Hamurun üzerine nemli bir bez örterek serin bir yerde iki saat dinlendirin. İki saatin sonunda hamuru tekrar yoğurun. Hamurdan küçük bir parça koparıp ayırın. Hamuru açıp katlayarak birkaç kez yoğurun. 20-22 cm. çapında bir kek kalıbını hafifçe yağlayın. Kek hamurunu kalıba yayın. Ayırdığınız hamuru avcunuzda yuvarlayarak uzun bir şerit haline getirin ve kek hamurunun kenarlarına yerleştirin. 150 dereceye ayarlanmış fırında yarım saat kadar pişirin. Kremayı hazırlamak için, süt, tuz, yumurta ve vanilyayı kaynatın. Toz şekeri ekleyip çırpın. Köpük haline gelen karışımı çok düşük ateşte benmari usulü ve sürekli karıştırarak pişirin. Üzerinde 1 mm. kalınlığında kaymak toplandığında krema pişmiş demektir. 1-2 dakika daha karıştırıp ocaktan indirin. Kremayı ateşten aldıktan sonra soğuk su dolu başka bir kabın içine yerleştirin ve karıştırarak soğutun. Soğuyan kremayı hamurun üzerine yayıp hiç aralık bırakmadan üzümleri yerleştirin.

© lezzetler.com tarif no:56222 • adı:Üzümlü Tart • gönderen:ismet • indirme tarihi:25.04.2024 - 21:09