



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ÜZÜMLÜ TART

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur için:

1 su bardağı un

0,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

100 g oda sıcaklığında tereyağı

0,5 çay bardağı süt

Şurup:

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Dolgu ve üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 su bardağı ikiye bölünmüş çekirdeksiz yeşil üzüm

0,5 çay bardağı frenk üzümü

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Unu bir kaba alın, üzerine hamur kabartma tozunu ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Yumurta, toz şeker ve şekerli vanilini mikser ile 3 dakika çırpın. Tereyağı ve sütü ekleyip 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız un karışımı ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alın. 10 dakika sonra kalıptan ters çevirerek çıkarın ve soğumaya bırakın.

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateş üzerinde karıştırarak ısıtın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin, ocağı kısın ve arada karıştırarak 7-8 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Pastacı kremasını süt ile 2-3 dakika çırpın. 1-2 yemek kaşığı tartın tabanına yayın. Üzümlerin yarısını üzerine yerleştirin. Kalan kremayı yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve üzümlerin üzerini kaplayacak şekilde sıkın. Kalan üzümleri hazırladığınız şurubun içerisine alın ve 1-2 kez karıştırın. Kaşık ile fazla şurubunu süzdürerek alın ve kremanın üzerine sıralayın. Frenk üzümlerini de şuruba batırıp çıkarın ve kremanın üzerine sıralayın. Buzdolabında 1 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:65836 • adı:Yeşil Üzümlü Tart • gönderen:pazar • indirme tarihi:19.04.2024 - 12:44