AHUDUDULU SUPANGLELİ TART

https://www.droetker.com.tr

Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Supangle
2,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Jelatin
1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları
Hamur:
100 g tereyağı
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 yemek kaşığı soğuk su
1,5 - 2 su bardağı un
Üzeri için:
1 su bardağı ahududu
1 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı
Kalıp:
Tart kalıbı (Ø 24 cm)

Sütü tencereye alın ve üzerine supangle poşetini boşaltın. Orta ısıdaki ocakta el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca jelatini ilave edin ve 1 dakika karıştırarak pişirin. Ocağı kısıp çikolata parçalarını ekleyin ve karıştırarak 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar arada karıştırarak bekletin.
Tart kalıbını margarin veya tereyağı ile yağlayın. Tereyağı, yumurta sarısı, pudra şekeri, şekerli vanilin ve soğuk suyu bir kaba alın. Unu azar azar ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru merdane ile 27 cm çapında açın. Merdaneye sararak tart kalıbının üzerine alın. Eliniz ile hafifçe bastırarak hamuru kalıba yerleştirin. Çatal ile birçok yerinden delin ve buzdolabında 10- 15 dakika bekletin.
Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Süre sonunda tartı fırına alın ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika
Fırından alın. 5-10 dakika sonra tartı kalıptan dikkatlice çıkarın ve soğumaya bırakın.
Supangleyi tartın içine alın ve kaşık ile yayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletip üzerini ahududu ve Antep fıstığı ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169587 • adı:Ahududulu Supangleli Tart • gönderen:gül • indirme tarihi:31.05.2024 - 10:56