ALTIN ÇİLEKLİ TART

3 bardak un
6 kaşık şeker
1 tane yumurta
150 gram margarin
1 kaşık yoğurt
1 tane vanilya
1 tane kabartma tozu
Kreması için:
1 kase altın çilek
2 bardak süt
2 kaşık bal
1 kaşık şeker
2 kaşık un
1 kaşık kakao
1 kaşık margarin
1 tane yumurta sarısı
1 çay bardağı damla çikolata

Bir kabın içine şeker, un, yumurta, vanilya, kabartma tozu, margarin, yoğurt koyup yoğurun. Tart kalıplarını yağlayın. Küçük küçük parçalar koparıp tart kalıbın içine yayın. Daha önceden yüz seksen derecede ısıttığınız fırında pişirin. Krema için altın çilekleri rondodan geçirip sütle karıştırın, un, şeker, kakao ile yumurta sarısınıda ekleyip balı karıştırarak pişirin. Pişmiş olan kremanın içine damla çikolata, margarin koyup karıştırın. Pişmiş olan tart hamurlarını servis edeceğiniz tabağa alıp. Şanti torbasına kremayı alıp tartın üzerine sıkarak. Ayıkladığınız altın çileklerle süsleme yapıp servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "mahperi" tarafından gönderildi. 06.06.2015

© lezzetler.com tarif no:91693 • adı:Altın Çilekli Tart • gönderen:Fevzii • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:56