



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI TART

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

600 g un
125 g toz şeker
Bir tutam tuz
400 g tereyağı
2 yumurtanın sarısı
4 yemek kaşığı buzlu su
Kreması için:
2 çay bardağı toz şeker
500 ml süt
2 yumurtanın sarısı
1 yumurta
2 çay bardağı un
1 çay bardağı ılık su
1 paket vanilya
50 g tereyağı
Üzeri için:
10 dilim ananas
4 yemek kaşığı esmer toz şeker

Hamuru için un, şeker ve tuzu geniş bir karıştırma kabında harmanlayın. Tereyağı ve hafif çırpılmış yumurta sarılarını ilave edin. Soğuk suyu azar azar ilave ederek pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle sarıp buzdolabında en az iki saat dinlendirin. Kreması için süt ve toz şekeri bir sos tenceresine alın. Sürekli karıştırarak kaynatın ve ocaktan alın. Yumurta sarıları, yumurta, un ve ılık suyu bir karıştırma kabına alıp bir mikser yardımıyla çırpın. Yumurtalı karışımı ılınan sütlü karışıma ilave edin ve krema koyulaşmaya başlayınca kadar sürekli karıştırarak kaynatın. Krema kıvam almaya başlayınca ocaktan alın. Vanilya ve tereyağını ilave edin. Tereyağı tamamen eriyene kadar karıştırın. Dinlenen hamuru hafif unlanmış tezgah üzerine alın ve tart kalıbınızın boyutlarında açın. Hamuru hafif yağladığınız kelepçeli tart kalıbına kenarlarını yukarı doğru iterek yerleştirin. Hamurun üzerine çatalla delikler açın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. ılınan tartın üzerine kremayı yayın. üzeri için ananasları şekerle birlikte geniş bir tavaya alın. Hafif karamelize oluncaya kadar soteleyin. Ananasları ılınan kremanın üzerine dizin. Ilık servis yapın.



