ANJELİK ERİKLİ TART

15 gram margarin
300 gr anjelik eriği
50 gr toz şeker
1 tatlı kaşığı toz tarçın
25 gr file badem
350 gr kaymaklı dondurma

Erikleri temizleyip ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın. 26 cm çapında bir tart kabının içine erikleri bir güneş gibi dizin. Margarini kısık ateşte eritin, renginin hafifçe fındıkkabuğu rengine dönmesini bekleyin. Böylece tadının hafifçe karamelleşmiş olmasını sağlayın. Bir mutfak fırçası ile eriklerin üzerine tereyağını incecik sürün. Toz şeker ve tarçını karıştırın. Eriklerin üzerine önce tarçınlı toz şekeri ardından da file bademleri serpin. Erikleri döşediğiniz tart kabını önceden ısıtılmamış fırına koyun. Fırını 180 dereceye ayarlayın ve erikler yumuşayana kadar, eriklerinizin olgunluk derecesine göre 45-60 dakika fırınlayın. Sürenin sonunda fırını kapatın, erikleri ılınıncaya kadar fırının içinde bekletin. Hafifçe sularını salmaya başlayınca dondurma ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:124926 • adı:Anjelik Erikli Tart • gönderen:bıçkın • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:57