



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR GÜZELİ

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

Tart:

2 su bardağı un

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 - 1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 tutam tuz

1 yumurta akı

125 g soğuk tereyağı (küp şeklinde kesilmiş)

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3 su bardağı süt

Karamel sos:

0,5 su bardağı toz şeker

0,5 su bardağı krema

Süslemek için:

20 g bitter çikolata

4 adet ahududu

4 adet frenk üzümü

Kalıp:

Ayarlanabilir oval pişirme çerçevesi (26-38 cm)

Unu derin bir kaba eleyin. Pudra şekeri, kakao ve tuzu ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine yumurta akı ve soğuk tereyağı parçalarını ekleyip fazla ezmeden parmak uçları ile yoğurun. Hamurun üzerini kapatın ve buzdolabında 15-20 dakika bekletin.

Sütü bir tencereye alın ve kazandibi poşetinin tamamını ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, 3-4 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Arada karıştırarak soğutun.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Kalıbı 38 cm boyutunda ayarlayın. 34x40 cm boyutunda pişirme kağıdı kesin. Soğuyan hamuru hafif unlanmış tezgahta kısa bir süre yoğurun. Pişirme kağıdının üzerine alın ve merdane ile 18x40 cm boyutlarında açın. Kalıbı açtığınız hamurun üzerine bastırarak yerleştirin. Kalıbın dışında kalan hamurları toparlayıp tezgah üzerinde uzun rulo yapın. Ruloyu kalıbın iç kenarlarına oturtun. Parmağınız ile bastırarak 3 cm yüksekliğinde tırtıklı kenar oluşturun. Pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından aldığınız tartı 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Toz şekeri çelik bir tencereye alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Karamel rengi olduğunda ocaktan alın, bekletmeden kremayı ilave edin ve şeker eriyinceye kadar karıştırın. Arada karıştırarak soğutun. Yarısını kaşık yardımı ile tartın tabanını kaplayacak şekilde yayın. Üzerine soğuyan kazandibini dökün ve üzerini düzeltin.

Kalan karameli kazandibinin üzerine yayın. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip pişirme kağıdı üzerine dal ve yaprak şeklinde sıkın. Donuncaya kadar bekletin. Servisten önce tartı şekillendirdiğiniz çikolatalar, ahududu ve frenk üzümü ile süsleyin.

