BEYAZ MADALYON TARTI

240 gr (2 su bardağı) un
120 gr (2/3 su bardağı) badem (çekilmiş)
1 çay kaşığı tarçın
1 limonun kabuğu (ince rendelenmiş)
180 gr (3/4 su bardağı) yumuşak margarin
100 gr (1/2 su bardağı) şeker
250 gr ağaççileği reçeli
Üstünün süsü için:
1 yumurta akı (hafif çırpılmış)
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Hamur tahtasına unu, bademi ve tarçını eleyip, limon kabuğu rendesini ekleyiniz. Ortasını çukurlaştırıp yağ ve toz şekeri koyunuz. Büyük bir top hamur yapıncaya kadar parmaklarınızla hafif hafif yoğurunuz. (Hamurun yapış yapış olmaması için çok fazla yoğurmamak gerekir.) Yağlı kâğıda sararak, buzdolabında en az 1 saat bekletiniz.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. 23-25 cm'lik bir tart kalıbını fırın tepsisinin üstüne koyunuz.
Hamurun yarısını bir kenara ayırınız. Öteki yarısını tart kalıbının ortasına koyarak, parmaklarınızla, kalıbın dibini ve yanlarını örtecek biçimde yayınız.
Ağaççileği reçelini kaşıkla tartın içine döküp kalın bir tabaka oluşturarak, spatulayla düzeltiniz.
Hamurun öteki yarısını 1/2 cm kalınlığında dörtgen biçiminde açınız. 1,5 cm eninde şeritler halinde keserek, tartın üstüne kafes örer gibi diziniz. Yumurta akını fırçayla hamurun üstüne sürüp, tart kalıbını fırına sürerek 40 dakika, tart kızarana kadar pişiriniz.
Beyaz madalyon tartını fırından alarak üstüne pudra şekerini serpip soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra tartı, tart kalıbından yavaşça kaydırarak servis tabağına alınız.

Not: Bu Avusturya tartının hamuru yağlı ve bademlidir; içi ağaç çileği reçeli ile doldurulmuştur. Hep soğuk servis edilir; soğuduktan hemen sonra yendiği gibi, 2-3 gün bekletildikten sonra da servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:59603 • adı:BEYAZ MADALYON TARTI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:08.05.2024 - 08:35