



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET MEYVELİ TART

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

Hamur:

2 su bardağı un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 yumurta sarısı
125 g oda sıcaklığında tereyağı

Pişirmek için:

1,5 - 2 su bardağı çiğ nohut

Dolgu:

3 adet cennet meyvesi

1 su bardağı krema

1 çay bardağı süt

1 yumurta

0,5 çay bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

3 yemek kaşığı öğütülmüş ceviz

1 çay kaşığı toz tarçın

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 24 cm)

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alıp karıştırın. Üzerine pudra şekeri, şekerli vanilin, yumurta sarısı ve tereyağını ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini kapatın, buzdolabına alın ve 25-30 dakika bekletin.

Tart kalıbını tereyağı ile iyice yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamuru buzdolabından çıkarın ve bir pişirme kağıdı üzerine alın. Üzerine ikinci bir pişirme kağıdı koyun ve merdane ile 25 cm çapında açın. Üstteki pişirme kağıdını çıkarıp hamuru alttaki kağıt ile birlikte kaldırın ve ters çevirerek kalıbın içine yerleştirin. Kağıdı çıkarıp parmaklarınız ile bastırarak kalıbın tabanına ve kenarlarına yayın. Çatal ile birçok yerinden delin. Üzerine pişirme kağıdı yerleştirip nohutları yayın ve pişirin. Pişirmenin 15. dakikasında nohutları pişirme kağıdı ile birlikte hamurun üzerinden alın ve pişirmeye devam edin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın. Fırını kapatmayın.

3 adet cennet meyvesinin kabuklarını soyun. İkisini mutfak robotunda püre haline getirin. Birini elma dilimi şeklinde kesin.

Krema, süt, yumurta, toz şeker, nişasta ve şekerli vanilini mikser ile 1-2 dakika çırpın. Püre halindeki cennet meyvelerini ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın. Oda sıcaklığına gelen tartın üzerine yayın. Cennet meyvesi dilimlerini üzerine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin. Öğütülmüş cevizleri tarçın ile karıştırın. Tartın üzerine serpin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169611 • adi:Cennet Meyveli Tart • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 14:17