



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ CRÈME OLÉ&APOS;Lİ TART

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

Taban:

1 su bardağı yulaf ezmesi
1 su bardağı iri kırılmış kabuksuz badem
1 limon kabuğu rendesi
75 g eritilmiş tereyağı
2 yemek kaşığı bal

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Vanilya Aromalı
1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 su bardağı krema

Süslemek için:

20 - 25 adet çilek
1 poşet Dr. Oetker Tartjölle
2 yemek kaşığı toz şeker
2,5 çay bardağı su

Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yulaf ezmesi, badem, limon kabuğu rendesi, eritilmiş tereyağı ve balı bir kaba alın. Kaşık ile iyice karıştırın.

Karışımı kalıba alın, kaşığın tersi ile bastırarak tabana yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Soğuk süt ve kremayı bir çırpma kabına alın. Üzerine Crème Olé poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Hazırladığınız kremayı kalıptaki tabanın üzerine yayın.

Çilekleri ortadan ikiye kesip tartın üzerine sıralayın. Tartjölle ve 2 yemek kaşığı toz şekeri küçük bir tencereye alın ve iyice karıştırın. Üzerine 2,5 çay bardağı suyu ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 1 dakika karıştırarak soğutun. Kaşık ile çileklerin üzerine yayın. Buzdolabına alın, 2-3 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169619 • adi:Çilekli Crème Olé'li Tart • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 02:47