



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KALP TART

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

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

100 g küp şeklinde kesilmiş soğuk tereyağı

1 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çilekli Puding

2 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

Üzeri için:

1 çay bardağı yaban mersini (blueberry)

1 çay bardağı frenk üzümü

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Sütü, Bitter, Beyaz Çikolata Parçaları

1 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı

Kalıp:

Kalp şeklinde çember kalıp (Ø 20 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Un, pudra şekeri, tereyağı, yumurta ve şekerli vanilini bir kaba alıp yoğurun. Hamurdan cevizden daha büyük bir parça alın ve merdane ile 3-4 mm kalınlığında açın, çiçek, kelebek ve kalp şeklindeki kalıplar ile şekiller çıkarıp fırın tepsisinin kenar kısımlarına sıralayın. Kalan hamurları birleştirin, kalıbın tabanına ve kenarlarında 3-4 cm yüksekliğinde çerçeve olacak şekilde eliniz ile bastırarak yayın. Buzdolabına alın ve 20-25 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda kalıbı şekilli hamurların olduğu fırın tepsisinin orta kısmına koyun ve pişirin. Pişirmenin 10. dakikasında kurabiyeleri fırından alın.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Tartı fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ısıdaki ocakta el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, jelatini ilave edin ve sürekli karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin. Süre sonunda ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan tartı dikkatlice kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın. Pudingi tartın içine alın, üzerini düzeltip buzdolabına alın 2-3 saat bekletin.

Süre sonunda tartı buzdolabından çıkarın. Üzerini yaban mersini, frenk üzümü, çikolata parçaları ve Antep fıstığı ile süsleyin. Hazırladığınız kurabiyeleri sıralayın ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169620 • adı:Çilekli Kalp Tart • gönderen:Gül • indirme tarihi:25.04.2025 - 21:54