ÇİLEKLİ MAYIS TARTI

Kolay Tart Tabanı için :
1 Paket Pötibör Bisküvi
3 Çorba Kaşığı Tereyağı (45g) (Soğuk ve
küp küp kesilmiş)
Pastacı Kreması için :
5 Su Bardağı Süt (500gl)
1 Çay Bardağı Buğday Unu (50g)
½ Çay Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (20g)
4 Yumurta Sarısı
1 Çay Bardağı Toz Şeker (90g)
1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin (5g)
Beyaz çikolata (100g) (İsteğe göre)
Süsleme için :
Yıkanmış ve Ayıklanmış Taze Çilek
Pakmaya Krem Şanti (İsteğe Göre)
Pakmaya Pudra Şekeri

Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
Tart tabanı için, bisküvi ve tereyağını rondoda çekin. Rondoyu çalıştırıp bisküvi ve tereyağının karışmasını izlemek küçüklerin çok hoşuna gidecektir. Bera berce 16 cm'lik bir tart kabına veya küçük tart kalıplarına parmaklarınızla bastırarak kenarlarını da kaplayacak şekilde yayın. Üzerini pişirme kağıdı ile kaplayın. Önceden ısıtılmış fırında 180°C'de 8 dakika pişirip, soğumaya bırakın.
Pastacı kreması için, tüm malzemeyi (çikolata hariç), bir sos tenceresine alın spatula ile karıştırarak orta ateşte kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynayınca ateşten alın. Ilımaya bırakın.
Eğer kremanızı beyaz çikolatalı tercih ederseniz, beyaz çikolatayı rendeleyin ve ocaktan aldıktan sonra sıcak krema içerisinde, küçüklerin yardımıyla, eriterek karıştırın.
Krema ılıdıktan sonra, soğumaya bıraktığınız tart tabanınıza dökerek, 10-15 dakika oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
Soğuduktan sonra taze çilekleri küçüklerin yardımıyla kremanın üzerine dizerek, buzdolabında soğutun.
Üzerine Pakmaya Pudra Şekeri ekleyerek veya Pakmaya Krem Şanti ile soğuk servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:122122 • adı:Çilekli Mayıs Tartı • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:08.05.2024 - 04:11