ÇİLEKLİ TART (DİYET)

2 su bardağı un,
1 çay bardağı pudraşekeri,
1 adet yumurtanın akı,
1 paket vanilya,
margarin,
Kreması için:
1 su bardağı süt,
1,5 çorba kaşığı tatlandırıcı,
2 çorba kaşığı un.
Üzerine:
500 gram çilek,
1 su bardağı tatlandırıcı,
1 paket çilek jölesi

Öncelikle, tartı hazırlayın. Bunun için, 2 su bardağı un, 1 çay bardağı pudra şekeri, 1 paket vanilya, yumurtanın akı ve margarini yoğurun. Yuvarlak bir tepsiye yağlı kağıt serip, bu hamuru yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından alıp, soğumaya bırakın. Bu arada kremayı hazırlayın. Bunun için, 1 su bardağı süt, tatlandırıcı ve 2 çorba kaşığı unu kısık ateşte pişirin ve soğutun. Soğuyan tartı kalıptan alın. Üzerine kremayı sürün. Çilekleri dizin. Jöleyi, 1 su bardağı tatlandırıcı ile hazırlayın. Çileklerin üzerine gezdirin. Soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "devirdaim" tarafından gönderildi. 19.04.2018

© lezzetler.com tarif no:21101 • adı:Çilekli Tart (Diyet) • gönderen:nihale • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:04