



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

70 gram toz badem
155 gram tereyağı
50 gram şeker
2 adet yumurta
150 gram pasta kreması
65 gram pudra şekeri
185 gram un
80 mililitre krema
350 gram çilek
50 mililitre sıcak jöle

Tartın hamuru için tereyağının ve toz bademin yarısını, şekerini, 1 adet yumurtayı ve unu büyük bir kapta karıştırın. Kıvama geldikten sonra karışımı buzdolabında sertleşene kadar bekletin.

Ardından dinlenmiş hamuru yuvarlak bir tepsiye yerleştirin. Toz bademin ve tereyağın diğer kalan yarısını, pudra şekeri, 1 adet yumurta ve pasta kreması ile hazırladığınız dolguyu, hamurun üstüne sürdükten sonra hamuru önceden 170 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin.

Piştikten sonra soğumaya bıraktığınız tart hamurunu, krema ile doldurarak süslemeye hazır hale getirin. Çilekleri tartın üzerine yerleştirip üzerine sıcak jöleyi dökün. Çilekli tartınızı krem şantiyle süsleyip servis yapabilirsiniz.

