ÇİLEKLİ TART

Malzeme:
3 adet yumurta
5 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
3 çorba kaşığı Tozşeker
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
Üzeri için :
Yarım paket jöle
2 kase çilek
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
3 çorba kaşığı Tozşeker
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
2 çorba kaşığı çilek marmeladı
1 kahve fincanı çilek suyu
1 kase file badem
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şeker

Tart hamuru için derin bir kabın içinde yumurtalar ve tozşekeri çırpın. İçine un ve vanilyayı ilave edip pütürsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpmaya devam edin. Hamuru yağlanmış yuvarlak tart kalıbının içine dökün. 175 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Kreması için süt, 1 yumurta, un, tozşeker ve vanilyayı orta boy bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak pişirin. Pişen hamuru fırından alın. Soğuyunca büyük bir bıçak yardımıyla zedelenemeden enine ikiye kesin. Kestiğiniz yüzeyleri çilek suyu ile ıslatın. Üzerini süslemek için taze çilekleri temizleyip yıkadıktan sonra süzün. Çilekleri dekoratif olacak şekilde enine ikiye kesin. Hazırladığınız kremayı kek parçandan birinin üzerine sürüp üzerine çilekleri yerleştirin. Kalan kek parçasını üzerine kapatın. Üzerine sırasıyla kalan kremayı ve çilek marmeladını sürün. Çileklerle kekin tüm üst yüzeyini kaplayın. Tartın kenar kısımlarını file bademler yapışacak şekilde kaplayın. Son olarak sıcak suda jöleyi eritin. Çileklerin üzerine jöleyi dökün. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra isteğe göre üzerine pudraşekeri serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48970 • adı:Çilekli Tart • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:31