ÇİLEKLİ TART

2 adet yumurta
125 g margarin
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı pudra şekeri
Yarım çay bardağı su
Alabildiği kadar un
Kreması için:
2 süt
5 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un
Üzeri için:
1 çorba kaşığı çilek
1 kase pudra şekeri

Kreması için margarin hariç tüm malzemeleri soğuk olarak tencereye dökün ve karıştırarak pişirin. Krema soğurken hamuru hazırlayın.Karıştırma kabına 125 gr.margarini alın.Üzerine pudra şekerini,kabartma tozunu ekleyin. Yumurtaları kırın. Yarım bardak suyu da ekleyin. Yavaş yavaş un ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın. Hamurun üçte ikisini yuvarlak bir fırın kabına kenarlarını iyice yükselterek bastırın. Ortada oluşan havuzu krema ile doldurun. Kalan hamuru da merdane ile açıp üzerine kapatın ve kenarlarını bastırın. 180 derecede 30 dk pişirin.

© lezzetler.com tarif no:75903 • adı:Çilekli Tart • gönderen:şahver • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:37