ÇİLEKLİ TART

125 Gr Sana Klasik
1 Adet Yumurtanın sarısı
1 Kase Çilek
1 Adet portakal
1 Paket krema
3 Çorba Kaşığı buzlu su
2 Su Bardağı un
1 Adet kivi
1 Çay Bardağı pudraşekeri
1 Paket jöle
1 Adet armut

Elenmiş unu ve buzdolabında soğutulup küp şeklinde kesilmiş margarini mutfak robotunda ekmek kırıntısı haline gelinceye kadar karıştırın. Karışıma 1 yumurtanın sarısı, mutfak robotunda ince çekilmiş pudraşeker ve buzlu suyu hızlı hareketlerle ilave edip tekrar karıştırın. Çok fazla yoğurmadan pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru top haline getirip streç folyoya sarın ve buzdolabında yarım saat bekletin. Hamuru un serpilmiş tezgahta merdane ile yağlanmış küçük tart kalıbının içini ve kenarlarını saracak büyüklükte açın ve kalıba yerleştirin. Hamurun fırında fazla kabarmaması için tabanını çatalla delin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Soğumaya bırakınSoğuyan tart hamurunun içine çikolata sos sürün ve donması için buzdolabında bekletin. Donunca buzdolabından çıkarıp içine krema sıkın. Meyveleri dilimleyin. Kremanın üzerine dizin. Toz jöleyi, paketin üzerindeki tarife göre pişirin. Meyvelerin üzerine jöle sürün. Dilediğiniz sosla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:78645 • adı:Çilekli Tart • gönderen:demirhindi • indirme tarihi:18.04.2025 - 08:29