ERİKLİ TART

Tart hamuru için:
1 yumurtanın sarısı
2,5 su bardağı un
2 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şeker
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
125 gr tereyağı
Kreması için:
3 su bardağı süt
1 kahve fincanı toz şeker
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Süsleme için:
1 büyük kase dilimlenmiş Anjelik eriği
1 küçük kase file badem

Tart hamuru için yumurta sarısını, oda ısısında yumuşamış tereyağını, Pakmaya Şekerli Vanilin'i, Pakmaya Pudra Şeker'i, yoğurma kabına alın.
Hafifçe elinizle karıştırdıktan sonra yavaş yavaş elenmiş unu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamurun üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin.
Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımı ile yarım cm inceliğinde açın.
Yağlayıp unladığınız tart kalıbına kenarlarını da kaplayacak şekilde hamuru yayın. Hamurun kenar kısımlarını kesip düzeltin. Çok fazla kabarmaması için çatalla birkaç yerinden tabanına tamamen değmeyecek şekilde delikler açın.
Tart hamurunu önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.
Kreması için tüm malzemeyi orta boy bir tencereye aktarın. İyice çırptıktan sonra kısık ateşte, yoğun bir kıvam elde edene dek, sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alın, soğuyunca tart hamurunun içine dökün.
Kremanın da üzerine dilimlediğiniz anjelik erikler ve file bademi serpin. Tekrar sıcak fırına verin. 15 dakika pişirdikten sonra fırından alın.

© lezzetler.com tarif no:122019 • adı:Erikli Tart • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:11