



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI SUPANGLE TART

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Supangle

1 su bardağı krema

0,5 su bardağı süt

1 su bardağı çekirdeksiz vişne

Hamur:

3 yumurta akı

0,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 su bardağı öğütülmüş fındık

1,5 çay bardağı un

Üzeri için:

1 çay bardağı çekirdeksiz vişne

1 yemek kaşığı kırılmış Antep fıstığı

Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

Krema ve sütü bir tencereye alın. Üzerine supangle poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada

karıştırarak soğutun. Soğuyan supangleyi buzdolabında bekletin.

Kalıbın kenarlarını da kaplayacak şekilde içine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta akı ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile 3-4 dakika çırpın. Şekerli vanilini ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Öğütülmüş fındık ve unu ekleyin, spatula yardımı ile alttan üste doğru iyice karıştırın. Hamuru kalıba alın, kaşık yardımı ile kalıbın tabanına ve kenarlarda 3 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturacak şekilde yayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından aldığınız tartı 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğutma teli üzerinde soğumaya bırakın.

Supangleyi soğuyan tart tabanının içine alın ve yayın. Üzerini vişne ve Antep fıstığı ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

