



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI TARTOLETLER

150 gr margarin
2,5 su bardağı un
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı soğuk su
3 yemek kaşığı pudra şekeri
İçerik için:
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1/2 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1/2 çay bardağı sıvı krema
Süslemek için:
1 paket tart jölesi
1 kase frambuaz

Margarin, yumurta, pudra şekeri, su ve un karıştırılıp yoğrulur. 10 dakika dinlendirilir. unlanmış tezgahta merdane ile 1/2 cm kalınlığında açılır. Su bardağının ağzı ile yuvarlaklar kesilir. tart kalıplarına yerleştirilip bastırılır. Çatalla tabanına birkaç yerinden delik açılır. Önceden ısıtılmış 160 derece fırından hafif kızarıncaya kadar pişirilir. Soğumaya bırakılır. Diğer tarafta krema malzemeleri pişirilir. Krema soğuyunca içine sıvı krema eklenip mikserle çırpılır. Soğumuş olan tart kalıplarının içine kremadan doldurulur. Üzeri frambuazla süslenir. tart jölesi üzerinde yazan tarife göre hazırlanıp soğutulur ve tartların üzerine yavaşça gezdirilir.

Not: Jölenin meyvelerin üzerine gelmesi yeterli. Önemli olan meyvelerin kararmaması.

