



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## FRANJİPAN NEDİR

Franjipan, Avrupa pastacılığında özellikle tartlarda kullanılan badem veya fıındık ile hazırlanan bir dolgu malzemesine verilen isimdir.

Hafif yumuşak sakızimsı bir yapısı vardır.

Alışagelinen krema dolgulu tartöletlerden farklı olarak bu dolgu, tart tabanı ile birlikte pişer.

Son zamanlarda büyük marketlerin pastacılık malzemeleri satan reyonlarında bu hazır tart tabanlarını görür olduk.

Elbette kendi hazırladığınız tabanların yerini tutmaz ama kimi durumlarda cankurtaran vazifesi gördükleri kesin.

Minik tartöletlerin içine pastacı kreması hazırlayarak mevsim meyveleri ile meyveli tartöletler yapabilirsiniz. Ya

da 200 ml kremayı ısıtıp içinde 200 gr bitter çikolata eriterek çikolatalı ganaş hazırlayabilir, tartöletleriniz için harika bir dolgu elde edebilirsiniz.

Sevdiğiniz bir tart tabanı tarifini bu sefer minik kalıplarda hazırlayın. Kalıba yadıktan sonra franjipan dolguyu da

üzerine koyun ve birlikte pişirin. Ya da hazır taban alın ve yine franjipan dolgu ile birlikte pişirin. Hazır taban

kullandığınızda 15 dakika, kendi tabanınızı yaptığınızda 30 dakika gibi kısa bir sürede tartöletleriniz hazır olacaktır.