FRENK ÜZÜM JÖLELİ YEŞİL ZEYTİNLİ TART

150 gram un
150 gram tam buğday unu
100 gram margarin
50 gram pudra şekeri
50 gram nişasta
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
80 gram margarin
80 gram pudra şekeri
50 gram badem unu
25 gram nişasta
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tuz
250 gram frenk üzümü
150 gram toz şeker
20 gram yaprak jelatin
250 ml. su
1 su bardağı yeşil zeytin

Hamur için iki çeşit unu ve nişastayı karıştırın. Oda sıcaklığında yumuşatılmış yağı ekleyip karıştırın. Pudra şekeri, bir tutam tuz ve yumurta ilave edip yoğurun. Hamuru toparlayıp streç film ile sarın ve buzdolabında 30 dk. dinlendirin.
Krema için pudra şekeri, bir tutam tuz ve yumuşatılmış yağı çırpın. Köpüklü ve parlak bir karışım elde ettiğinizde yumurta sarısı, nişasta, badem unu ve vanilyayı ekleyin. Unlu tezgahta hamuru merdaneyle 3 mm. kalınlığında açın.
Altı çıkan kek kalıbına (24 cm. çapında ve 4 cm. yüksekliğinde) yerleştirip kenar pürüzlerini alın. Kremayı içine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dk. pişirin.
Jöle için frenk üzümü, toz şeker ve 250 ml. suyu 3 dk. kaynatıp meyveleri ezin. Şurubu soğumaya bırakıp elekten geçirin ve orta ateşte ısıtın. Yaprak jelatini eritip karışıma ekleyin. Fırından aldığınız tartı kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakın. Üzerine yeşil zeytinleri dizin. Frenk üzümlü jöleyi tartın üzerine döküp buzdolabında 2 saat bekletin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:114987 • adı:Frenk Üzüm Jöleli Yeşil Zeytinli Tart • gönderen:fayzan • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:52