FRENK ÜZÜMLÜ JÖLELİ TART

300 gr buğday unu
3 yemek kaşığı un
130 gr pudra şekeri
50 gr nişasta
2 adet yumurta
1/2 paket vanilya
250 gr frenk üzümü
150 gr toz şeker
20 gr yaprak jelatin
180 gr margarin
250 ml su
Tuz

Hamur için buğday ununu ve nişastayı karıştırın. Oda sıcaklığında yumuşatılmış 100 gr sana margarin ekleyip karıştırın. 50 gr pudra şekeri, 1 çay kaşığı tuz ve 1 adet yumurta ilave edip yoğurun. Hamuru toparlayıp streç film ile sarın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
Krema için 80 gr pudra şekeri, bir tutam tuz ve yumuşatılmış 80 gr margarini çırpın. Köpüklü ve parlak bir karışım elde ettiğinizde 1 adet yumurta sarısı, 3 yemek kaşığı 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 pişirin.
Jöle için frenk üzümü, toz şeker ve 250 ml suyu 3 dakika 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 üzümleri dizin. Frenk üzümlü jöleyi tartın üzerine döküp buzdolabında 2 saat bekletin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92186 • adı:Frenk Üzümlü Jöleli Tart • gönderen:zehir hafiye • indirme tarihi:08.05.2024 - 06:12