



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRENK ÜZÜMLÜ MANDALINALI TART

- 1 adet yumurta sarısı
- 125 gram margarin
- 80 gram pudra şekeri
- 1 paket vanilya şekeri
- 2 yemek kaşığı sıcak su
- 2 su bardağı un
- 1 fiske tuz
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 200 gram sıvı krema
- 200 gram labne veya süzümüş yogurt
- 1 çay bardağı şeker
- 1 paket vanilya şekeri
- 1 paket krem sertleştirici
- 1 su bardağı file badem
- 1 kutu konserve mandalina
- 2 salkım frenk üzümü
- 1 paket pasta jölesi

Yumurta sarısı, pudra şekeriyle çırpılır. Yağ, sıcak su, vanilya şekeri de çırpıldıktan sonra kabartma tozu ve un beraber ilave edilir. Yağlanmış kalıba tart hamuru eşit şekilde yayılır, ısıtılmış 175 derece fırında üzeri hafif beyaz kalacak şekilde pişirilir. Sıvı krema koyu bir kıvam alıncaya dek mikserle çırpılır, labne veya süzme yoğurt çırpılır, içerisine şeker, vanilya şekeri ilave edilir çırpılmaya devam edilir, krema bu karışıma eklenir, krem sertleştirici de ilave edilir çok az çırpılır. Soğumuş tartın üzerine krema spatulayla eşit şekilde yayılır, üzerine suyu süzümüş mandalinalar dizilir, aralarına frenk üzümleri dizilir. Pasta jölesine mandalinaların suyuyla bir taşım kaynatılır, mandalinaların üzerine fırçayla sürülür, file bademler kenarlarına serpilir. 2 saat bekletildikten sonra servis edilir.

