



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ ERİKLİ TART

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı

3 yumurta

100 g oda sıcaklığında tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı süt

Üzeri için:

4 - 5 adet kırmızı erik

1 yemek kaşığı toz şeker

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un karışımını bir çırpma kabına boşaltıp üzerine yumurta, tereyağı, şekerli vanilin, toz şeker ve sütü ilave edin.

Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru kalıba alın ve üzerini düzeltin.

Erikleri yıkayıp çekirdeklerini çıkarın ve 3-4 mm kalınlığında dilimleyin. Hamurun üzerine sıralayın. Üzerine toz şekeri serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Tartı fırından alıp 10 dakika bekletin. Kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın. Soğutun ve dilimleyerek servis yapın.

