



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ PUDİNGLİ MEYVELİ TART

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı

2 yumurta

125 g oda sıcaklığında tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)

1 çay bardağı toz şeker

1,5 çay bardağı süt

Üzeri için:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Kakaolu Puding

2,5 su bardağı süt

0,5 su bardağı vişne

0,5 su bardağı ahududu

0,5 su bardağı böğürtlen

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 28 cm)

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un karışımını çırpma kabına koyun. 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 alıp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp 15 dakika bekletin. Tartı kalıptan çıkarıp ters çevirerek servis tabağına alın ve soğumaya bırakın.

Sütü tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 10 dakika karıştırarak soğutun. Hazırladığınız pudingi tartın üzerine yayın. Buzdolabında yaklaşık 2 saat bekletin. Üzerine vişne, ahududu ve böğürtlenleri sıralayıp dilimleyerek servis yapın.



