



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞ KAPLAMALI ÇİLEKLİ TART

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı eritilmiş margarin
1 su bardağı toz fındık
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı çok amaçlı un
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı un
1 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
Çilekli sos için:
Yarım kilo çilek
1 çay bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı nişasta (tepeleme)
Üzeri için:
bir avuç Mor haşhaş

Yumurtaları karıştırma kabımıza kıralım.

Toz şeker ilavesi ile krema kıvamını alana kadar çırpalım.

Sıvı hale getirilmiş margarini ve sütü de ilave ederek çırpmaya devam edelim.

Toz fındık, vanilya kabartma tozu ve unu ardı ardına çırpmaya devam ederek ilave edelim.

Tart kalıbımızı yağlıyalım.

Yağladığımız kalıbımızın her tarafını mor haşhaşla kaplayalım ve hazırladığımız tart harcımızı kalıbımıza eşit şekilde dökelim.

Önceden 180 derecede ısıttığımız fırında kekimiz kabarana kadar pişiriyoruz. Kek kabardıktan sonra fırınımızı 160 dereceye düşürelim kekimizin içi de pişsin.

Dışı hafif kızarıncaya kek tartımız hazır.

Tartımız soğuyunca tart kalıbımızı servis tabağımıza ters çevirelim.

Krema için; süt, nişasta ve unu karıştırarak tenceremize alalım. Ocakta puding kıvamını alana kadar karıştırarak pişirelim. Altını kapattıktan sonra toz şeker ve vanilyayı da ilave edelim. Kremayı mikserle 5 dakika kadar çırpılarak soğutalım.

Ters çevirdiğimiz kekimizin ortasındaki çukur kısma kremamızı dökelim.

Çilek sos için çilekleri temizledikten sonra rondodan geçirelim, şeker ve nişastayı ilave edelim karıştırarak koyulaşana kadar pişirelim.

Çilek sosumuzu kremanın üzerine ilk sıcaklığı çıkınca dökelim. Bu aşamada çilek sosu isterseniz direk her tarafını kaplayacak şekilde dökün, isterseniz de tartın üzerine daireler şeklinde dökün ve bir kürdan yardımı ile önce yukarı aşağı daha sonrada sağdan sola çizerek ebru şeklini elde edebilirsiniz.

Kek tartınızı 1-2 saat buzdolabında dinlendirip soğuttuktan sonra servis yapabilirsiniz.