



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ SÜTLÜ GANAJ TART

25 gr tereyağı
1/3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kakao
1 yumurta hafifce çırpılmış
1 fiske tuz
2,5 tatlı kaşığı süt
200 ml hindistancevizi sütü
Çeyrek su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı toz zencefil
3 yaprak jelatin
150 gram çikolata

Tereyağı kup kup kesilir. Un, seker, tuz ve kakao karıştırma kabına alınır.

Soguk tereyağı ile un birbirine iyice yedirilir. Parmaklarla un ve tereyağı ovuşturularak bulgurumsu bir karışım elde edilir.

Yani tereyağı ile unu birleştirecek şekilde yoğurmuyoruz. Aksine karıştırdığımız küçük parçalar halinde olmalı elimizdeki karışım.

Bu karışımı masaya dokuyoruz. Ortasına çırpılmış yumurtayı alıyoruz.

El bileğine yakın olan kısımla yukarıdan aşağıya doğru hamuru yoğurmaya yani birleştirmeye başlıyoruz.

Hamuru bir bütün haline getirmek yani birleştirmek çok kısa sürmeli. Tartın hamuru fazlaca yoğurulmaz. Ancak elimizdeki bulgurumsu karışımı hamur haline getirecek kadar yoğuruyoruz.

Bu aşamada çok kontrollü bir şekilde soguk süt ekliyoruz. Malzeme listesindeki sütün tamamını kullanmayabiliriz. Elimizdeki karışım hamur haline geldiğinde süt eklemeyi bırakıyoruz.

Hamuru streç filme sarıp buzdolabına koyuyoruz. Bir süre dinlenen hamuru buzdolabından çıkarıp ince bir şekilde açıyoruz.

Varsa tart kalıbı ya da herhangi bir kek kalıbına actığımız hamuru yerleştiriyoruz.

Hamurun üstüne kalıbı kapatacak kadar bir alüminyum folyo koyuyoruz. Onun da üstüne ağırlık yapması için pirinç ya da fasulye gibi herhangi bir kuru gıdayı koyup fırında hamurumuz pısnene kadar tutuyoruz.

Hamur pıstikten sonra ortasındaki alüminyum folyoyu çıkartıyoruz. Hamurun yeterince pısnması lazım.

Çünkü ganası doldurduktan sonra yeniden fırına gitmeyecek. İlk uc malzemeyi tencereye alıp kaynatıyoruz.

Jelatinleri önce soguk suda bekletip yumuşatıyoruz. Suyunu sıkıp hindistan cevizi sütnün içine atıyoruz, erisin diye.

Küçük küçük doğranmış çikolatayı da ekliyoruz hemen. Çikolata eridiğinde ganamız kullanıma hazırdır.

Pısnen tart hamurumuz sogudunda, oda sıcaklığına gelmiş ganayla dolduruyoruz. Buzdolabında bir gün boyunca bekletip, ertesi gün çikolata parçalarıyla süsleyip servis ediyoruz.



© lezzetler.com tarif no:125589 • adı:Hindistancevizli Sütlu Ganaj Tart • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:27.04.2024 - 17:06