



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ LİNZER TART

<https://yemek.name>

Linzer Tart Hamuru:

½ su bardağı Badem Unu

½ su bardağı Toz Şeker

1 + 1/2 su bardağı Un

2 yemek kaşığı Kakao

1 çay kaşığı Tarçın

½ çay kaşığı Tuz

225gr Tereyağı veya Margarin (Oda sıcaklığında ve ufak doğranmış.)

3 [?] 4 yemek kaşığı Buzlu Su

Kenya Kahveli Krema:

2 adet yumurta

2 adet yumurta sarısı

¼ su bardağı Toz Şeker

200 gram Tereyağı veya Margarin

250 gram Bitter Kuvertür Çikolata (Ufak doğranmış)

3 yemek kaşığı Kenya Kahvesi

Mutfak öğütücüsünün içine badem unu ile ¼ su bardağı toz şeker konur ve toz şeker ince hale gelinceye kadar öğütülür.

Öğütülmüş olan bu karışıma; un, tarçın, tuz ve kakao ilave edilerek, 5-6 saniye kadar daha çalıştırılır.

Son olarak ¼ su bardağı toz şeker ve ufak olarak doğranmış tereyağı veya margarin eklenir. Kuru ekmek kırıntısı şekli alıncaya kadar öğütücüden geçirilir. Bu aşamada hamura 2 yemek kaşığı buzlu su ilave edilir ve karıştırılır. Eğer hamur toparlanmıyorsa, azar azar toparlanana kadar buzlu su ilavesine devam edilir.

Oldukça yumuşak olan hamur, hafif unlanmış ellerle, yağlanmış tart kalıbına bastırılarak yerleştirilir. Kalıplanmış tart hamuru, yaklaşık 30 dakika dinlemek üzere buzdolabına kaldırılır. Bu sayede tart hamurunun pişerken küçülmesi, minimum düzeye inmiş olacaktır.

Fırına 180 derecede, fanlı olarak ön ısıtma yapılır. Dinlenmiş ve hafif sertleşmiş olan kalıplanmış tart hamuru tezgâha alınır ve çatalla üzerine delikler açılır. Daha sonra kalıbın kenarlarından sarkacak şekilde streç film üstüne serilir ve ağırlık yapması için nohut konur. Bu şekilde, sıcak fırında 15 dakika pişirilir. Süre sonunda tart hamurunun üzerinden streç film ile birlikte nohutlar alınır ve tart hamuru içi boş olarak, aynı sıcaklıkta 10 dakika daha pişirilir. Soğuması için tezgâha alınır.

Tart hamuru soğurken, diğer tarafta kreması hazırlanmaya başlanır. Tereyağı veya margarin eritilir. Hala sıcaklığını korurken içine, ufak doğranmış çikolata ve Kenya Kahvesi ilave edilerek karıştırılır. Çikolatalar eridiğinde soğuması için beklemeye alınır.

Ocak üzerinde su dolu bir kabın üstüne yerleştirilmiş diğer kabın içine; yumurtalar, yumurta sarıları ve toz şeker konularak el mikseri ile çırpılır. Şeker eriyip, karışım hafif koyulaştığında tezgâh üzerine alınır ve içine çikolatalı ve kahveli sos ilave edilir. Bu şekilde hazırlanan krema soğumuş olan tart hamurunun üzerine dökülür ve 180 derecede, fanlı olarak yaklaşık 10 dakika pişirilir. Süre sonunda fırından çıkarılır ve servis için soğuması beklenir.



© lezzetler.com tarif no:130092 • adı:Kahveli Linzer Tart • gönderen:ince • indirme tarihi:04.04.2025 - 16:23