KARAMELLİ TART DİLİMLERİ

https://yemek.name

Taban İçin:
1 su bardağı Un
½ su bardağı Kahverengi Şeker
100gr tereyağ veya margarine (Soğuk ve küp olarak doğranmış şekilde)
1 çimdik tuz
1 yemek kaşığı soğuk su
Krema İçin:
1,5 su bardağı süt kreması
250 g heavy cream
3,5 yemek kaşığı Kahverengi şeker
3,5 yemek kaşığı Toz şeker
2 yemek kaşığı Bal
25 gram butter
1 çay kaşığı tuz
1 adet portakalın suyu
200 gram Ceviz (Ufak olarak doğranmış halde)
Süsleme İçin:
150 gram Bitter Kuvertür Çikolata (Ufak olarak doğranmış halde)

26 cm'lik kelepçeli kalıbın taban ve yan yüzeyleri yağlı kağıt ile kaplanır. Aynı zamanda folyo ile de dışardan bütün kalıp kaplanır. Bu aşamanın mutlaka uygulanması gerekmektedir. Daha sonra hazırlanacak ve oldukça akışkan olan krema kalıptan dışarı taşabilir. Fırın 180 derecede fanlı olarak ön ısıtma yapılır.
Taban için kullanılacak bütün malzemeler bir kabın içine alınarak, oldukça yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurulur.
Hazırlanan bu hamur, kalıbın içine bastırılarak döşenir ve herhangi bir uygulama yapılmadan fırına, pişirilmek üzere yerleştirilir. 18-20 dk üzeri kızarana kadar pişirilir.
Taban fırında pişerken, krema kısmı hazırlanacaktır. Cevizler hariç bütün malzemele, ocak üzerinde bir kabın içinde arada sırada karıştırılarak, kaynayıncaya kadar pişirilir. Bu arada pişen tart fırından çıkarılır ve halen sıcaklığını korurken üzerine ufak olarak doğranmış cevizler yerleştirilir. Bu şekilde hazırlanan kalıbın içine son olarak sıcak ve akışkan krema dökülecektir.
Hazırladığınız kremanın akışkanlığı konusunda herhangi bir tereddütünüz olmasın. Oldukça akıcı olan bu karışım, pişerken alttaki tart hamurunun içine işleyecek ve karamel lezzetini oluşturacaktır.
Bu şekilde hazırlanan tart, aynı sıcaklıktaki fırının, alttan ikinci kademesine yerleştirilir ve 25 dk, üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Süre sonunda fırından çıkarılır ve üzerine ufak halde doğranmış çikolata serpilir. Mevcut sıcaklığı ile eriyecek olan çikolata bir spatula yardımı ile yüzey olarak düzgünleştirilir. Oda sıcaklığında soğuması beklendikten sonra buzdolabına kaldırılır.
Servisten bir saat kadar önce buzdolabından çıkarılan tartı, farklı dilimler halinde keserek, kendi hazırladığınız kürdanlarla servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:130213 • adı:Karamelli Tart Dilimleri • gönderen:pamuk kral • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:26