KAYISILI BADEMLİ MİNİ TART

Bademli Krema için:
½ Su Bardağı Buğday Unu (50g)
1 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası (5g)
3 Yumurta
1 ½ Su Bardağı Toz Badem (120g)
1 ½ Çay Bardağı Toz Şeker (135g)
8 Yemek Kaşığı Tereyağı (soğuk) (120g)
½ Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Vanilya Özütü (isteğe göre)
½ Limon Suyu ve Kabuğunun Rendesi
Üzeri için :
½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (30g)
12 Adet Taze Kayısı veya Kuru Kayısı

Fırınınızı önceden 175°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
Mini tart kalıpları (çukur) veya muffin kalıpları içerisine kağıt kalıpları yerleştirin.
Krema için, bir çırpma kabına tereyağı, toz şeker, tuz, un, nişasta, isteğe göre vanilya özütü ve limon kabuğu rendesini aktarın.
Parmak uçlarınızla ovuşturarak ellerinizle, tereyağı eriyip, karışım kum gibi olana dek karıştırın.
Blendera aktarıp üzerine yumurta ve limon suyunu ekleyin ve 30 saniye kadar blenderda çekerek karıştırın.
Kremayı bir kaba aktarıp, üzerini filmle kapatın. Buzdolabında yarım saat dondurun. Dilerseniz 3-4 gün buzdolabında tutabilirsiniz.
Soğuyan kremayı, kalıpların içerisine 2/3 ünü dolduracak şekilde aktarın.
İçerisine 4'e böldüğünüz 3'er tane kayısı ekleyin. Pudra şekeri serpiştirin.
22-24 dakika önceden 175°C'de pişirin.

Not: Karışım hızlı renk alırsa ısıyı düşürün. Üzerini kızartmak isterseniz, piştikten sonra 1 dakika kadar fırında ızgara özelliğini kullanarak üzerini kızartabilirsiniz. Tek bir tart kalıbında büyük bir kayısılı tart pişirebilirsiniz.