KAYISILI KREMALI TART

Kreması için:
1 paket kremşanti
3 çorba kaşığı labne
6 taze ya da kuru kayısı
Hamuru için:
2 yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Antep fıstığı

Derin bir kapta yumurta, süt, şeker, sıvı yağı karıştırın. Üzerine un, kabartma tozu ve vanilyayı koyun. Bu karışımı yağlanmış unlanmış kalıbın içine dökün. Akışkan bir kıvamda olan hamurun üzerine taze kayısı kullanacaksanız çekirdeklerini çıkarıp yerleştirin. Kuru kayısı tercih ediyorsanız akşamdan suya koyun ki kabarıp şişsin. 180 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Kremşantiyi sütle çırpın, içine labneyi ekleyip kremasını hazırlayın. Kremaya doğranmış kayısı parçaları ekleyebilirsiniz. Fırından çıkan tartın üzerine boşaltın, üzerine düzeltin. Fıstıkları serpin. Dilimleyerek ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:90956 • adı:Kayısılı Kremalı Tart • gönderen:Handan Gürsoy • indirme tarihi:05.05.2024 - 15:02