KAYISILI TART

https://www.posta.com.tr

Tart hamuru:
1,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı toz şeker
5 çorba kaşığı tereyağı
2 Çorba kaşığı su
Krema:
1 su bardağı süt
2,5 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1,5 tatlı kaşığı buğday nişastası
Yarım çay kaşığı muskat
1 çay kaşığı vanilya
Üzerine:
Kuru kayısı reçeli
250 gr. kuru kayısı
1 su bardağı tozşeker
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Krema için, un, nişasta, şeker ve sütü iyice karıştırarak, muhallebi kıvamını alana kadar pişirin. Tereyağı ve muskatı ekleyerek, el mikseri ile çırpın.
Kayısıyı su dolu bir kaseye koyarak, bir gece bekletin. Ertesi gün, süzgece koyun ve 4 saat süzgeçte suyunun süzülmesi için bekletin. 1,5 su bardağı su ve toz şekeri kaynatın. Limon suyu ve kayısıları ekleyerek, yarım saat pişirin. Unun ortasını havuz gibi açıp, tüm malzemeyi ekleyerek kulak memesi yumuşaklığından biraz daha sert bir kıvamda hamuru hazırlayın.
Hamur hazırlandıktan sonra 30 dakika buzdolabında bekletin. Tart kaplarını yağlayarak, hamurları yaklaşık yarım parmak kalınlığında açarak kalıplara yerleştirin. 160 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alana kadar pişirin.
Pişen tartlarınıza, krema ve kayısı reçellerini koyarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:158610 • adı:Kayısılı Tart • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:12.05.2024 - 11:11