KAYISILI TART

Malzemesi
3 yumurta
1 kahve fincanı süt
2 kahve fincanı un
3 çorba kaşığı patates nişastası
Yarım paket kabartma tozu
1 limon kabuğu rendesi
15-20 kayısı
3 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı kayısı marmeladı
1 çorba kaşığı bal
1 çay kaşığı tarçın

Yumurtaların aklarım ve sarılarını ayırın. Sarılarını sütle köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Tozşeker, un ve nişastayı ekleyip karıştırın. Limon kabuğu rendesi ve tarçınla tatlandırıp iyice karıştırın.
Yumurta aklarını kar halinde çırpın ve karışıma ekleyin. Kabartma tozunu ilave edip malzemeleri birbirine yedirinceye kadar çırpın. Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıtın.
Hazırladığınız karışımı 30 cm çapında yuvarlak bir kalıba döküp fırına verin. Kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın.
Bal ile kayısı marmeladını bir kasede karıştırıp ılık tartın üzerine sürün. Kayısıları yıkayıp ince ince dilimleyin ve pastanın üzerine yelpaze şeklinde dizin. Meyvelerin daha parlak görünmesi için üzerlerine marmelat sürebilirsiniz.

ALTERNATİF: Kayısı çekirdeklerini kırın. Elde ettiğiniz bademleri ılık suda bekletip soyun ve yelpaze şeklinde dizdiğiniz kayısıların aralarına dekoratif bir şekilde yerleştirin. Veya tartı kayısı yerine şeftali, üzüm ya da vişne ile hazırlayın. Daha zengin olması için kullandığınız meyveyi küçük küçük doğrayıp hamura ilave edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:41056 • adı:KAYISILI TART • gönderen:simten • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:41