KESTANELİ TART

1 adet yumurta
1 su bardağı un
1/2 su bardağı tozşeker
200 gr kestaneli krema
5 çorba kaşığı tereyağı (veya margarin)
1 su bardağı hindistancevizi rendesi
Tarçın

Una 5 çorbakaşığı tozşekeri katıp, karıştırıp bir masanın üstüne yayın. Bu karışımın ortasına bir yumurta sarısı ile eritilmiş margarin veya tereyağını yerleştirin. Tümünü karıştırıp hamur haline getirin ve altmışdakika kadar buzdolabında bekletin. Daha sonra buzdolabından çıkarıp, bir tahtanın üzerine açın. Tart kalıplarını yağlayıp içlerini bu hamurla doldurun ve 180 derecede 15-20 dakika kadar pişirip soğumaya bırakın. Bu esnada bir kabın içinde tarçın ile kestaneli kremayı karıştırın. Elde ettiğiniz karışıma çırpılmış yumurta akını ve artan toz şekerle hindistancevizini ekleyin. Bunu soğumaya bıraktığınız çöreklerin içine dökün ve 180 derecelik fırında bir kaç dakika bekletin.
Çöreklerin üst kısmı altın sarısı bir renk alıncaya dek çörekleri fırında bekletin daha sonra çıkarın ve üzerlerine tarçın serpip soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:2427 • adı:Kestaneli Tart • gönderen:amator • indirme tarihi:05.05.2024 - 15:24