KİVİLİ VE LORLU TART

Üzeri için:
50 gr dövülmüş badem
Yarım su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı ekstra toz şeker
900 gr tuzsuz lor peyniri
250 gr krema
1 adet yumurta
3 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
2,5 yemek kaşığı limon suyu
1/4 su bardağı bal
5 adet kivi
İstenildiği kadar kiraz şekerlemeleri
Hamuru için:
250 gram küçük parçalar halinde doğranmış soğuk margarini
500 gram un
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1/2 çay bardağı kadar buzlu su

Tart hamurlarını Mikser kabına elenmiş unu, pudra şekerini, tuzu koyun ve iyice karıştırın. Ardından küçük parçalar halinde kesilmiş soğuk margarini ekleyin. Buzlu suyu kaşıkla yavaş yavaş ekleyin. Kum gibi bir hamur elde edin. Hamuru, elinize alıp sıktığınızda birbirini tutmalı. Bu kıvamı soğuk suyla ayarlayabilirsiniz.
Kum kıvamındaki hamuru mümkünse ellemeden, bir spatula yardımı ile tezgaha yaydığınız streç filmin üzerine alın, streç film yardımıyla bastırarak daire haline getirin ve iyice sarın. Buzdolabında en az iki saat dinlendirin. Hamur soğuduğu zaman sanayağ parçalarını içinde tane tane görmelisiniz. Tart hamurunuz artık kullanılmaya hazır. Küçük tart kalıplarına yerleştirdiğiniz tart hamurlarını önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Üzerlerinde bulunan kuru bakliyatları yağlı kağıtlarla birlikte alın. Bademleri 1 yemek kaşığı toz şekerle birlikte mutfak robotunda ufalayın. Lor peynirini krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpın. Krema, yumurta, yumurta sarısı, margarini, un, tuz, rendelenmiş limon kabuğu, 2 yemek kaşığı limon suyu, kalan toz şekeri ve bademleri karışıma ekleyip iyice karıştırın. Karışımı tart hamurlarının üzerine döküp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika daha pişirin. Soğuyunca üzerini kapatarak 2-3 saat buzdolabında bekletin. Kalıptan çıkarın. Bal ve kalan limon suyunu karıştırın. Kivilerin kabuklarını soyup ortadan ikiye bölün ve dilimleyin. Dilimleri tartın üzerine dizin. Ballı limonlu karışımı kivilerin üzerine sürüp, kiraz şekerlemesi ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:115109 • adı:Kivili ve Lorlu Tart • gönderen:soğanlı • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:34