KREM ŞANTİLİ MEYVELİ TART (FRANSA)

MALZEMELER
1/2 çay bardagi sivi yag
1 adet yumurta
1 çay bardagi toz seker
1.5 su bardagi un
Krema için:
2 su bardagi süt,
1/2 su bardagi toz seker,
1 çay bardagi un,
2 yumurta sarisi,
100 gram çekirdeksiz üzüm,
1 adet muz, 1 adet kivi,
1/2 kg krem santi,
1 çay bardagi süt

YAPILIŞ TARİFİ
1/2 çay bardagi sivi yagi, 2 yumurtayi ve sekeri çirpin. 1.5 su bardagi unu azar azar içine ilave edin ve kulak memesi yumusakliginda hamur elde edin. Hamuru merdane ile yarim parmak kalinliginda açin. Tart kalibini yaglayarak hamuru içine dökün. Hamurun kenarlarini, tepsinin kenarlarina dogru yükseltin, hamurun disa tasan kenarlarini kesin. Önceden isinmis firinda 175 derece isida pisirin. Krema için: 2 su bardagi Sütü, 1/2 su bardagi toz sekeri ve 1 çay bardagi unu ilave ederek, pürüzsüz olana dek karistirin. Kisik ateste pisirin ve sogutun. Içine 2 yumurta sarisini çirparak ekleyin. Pisen tarti kaliptan çikarip, servis tabagina alin. Hazirladiginiz kremayi tart hamurununiçine sürün. Kremanin üzerine meyveler ile tamamen kapatin. 1/2 çay bardagi süt ile, 1/2 paket krem santiyi mikserle çirpalim. Koyulasinca krem santiyi krema sikacagina doldurun ve tartin, krem santi ile kenarlarini süsleyelip, buzdolabinda beklettikten sonra dilimleyerek servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4484 • adı:Krem Şantili Meyveli Tart (Fransa) • gönderen:tolky • indirme tarihi:27.04.2024 - 05:15