



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ÇİLEKLİ TART

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

125 g yumuşak margarin

1 çay bardağı toz şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

500 g çilek

Tartjölle için:

1 poşet Dr. Oetker Tartjölle

2 yemek kaşığı toz şeker

2,5 çay bardağı su

Süslemek için:

1 - 2 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin.

Margarin, toz şeker, yumurta ve şekerli vanilini çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Üzerineelediğiniz unu ilave edin ve 2 dakika daha çırpın. Hamuru tart kalıbına alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Tartı kalıptan çıkarın ve ters çevirerek servis tabağına alın.

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın ve tartın üzerine yayın. Çilekleri ayıklayıp yıkayın ve kurulayın. Tartın üzerine sıralayın.

Tartjölle'yi 2 yemek kaşığı toz şeker ile iyice karıştırın. Suyu da ekleyip sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başladığında ocağı kısın, 1 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Karıştırarak 1 dakika soğutun ve kaşık yardımı ile çileklerin üzerine yayın.

Soğutup antepfıstığı ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169646 • adı:Kremalı Çilekli Tart • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 23:38