KREMALI MEYVELİ TART

Tart hamuru:
1 paket tart un
100 gr margarin
Kreması için:
1 poşet vanilyalı puding
3 su bardağı süt
25 gr margarin
200 gr labne peyniri
1 adet yumurta sarısı
Üzeri için:
4 -5 adet mandalina
1 poşet tart jöle
2 yemek kaşığı toz şeker
2,5 çay bardağı su

Tart unu 100 g margarin ile iyice yoğurun. Hamurun yarısını 26 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıbın tabanına bastırarak yayın. Kalan hamuru kalıbın kenarlarında 4 cm yüksekliğinde çember oluşturacak şekilde bastırarak yayın ve ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin.
Fırından çıkartıp soğutun. Pudingi süt ile pişirin. Kaynamaya başladığında margarini ekleyin.2-3 dakika kaynatıp ocaktan alın. Soğutup labne peyniri ve yumurta sarısını ilave edin. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Kremayı tartın üzerine dökün ve 25 dakika kadar pişirin. Fırından çıkartıp soğutun.üzerine ayıkladığınız mandalinaları sıralayın. Tart jöleyi 2 yemek kaşığı toz şeker ile karıştırın. 2,5 çay bardağı suyu da ekleyip sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 1 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp yarım dakika karıştırarak soğutun ve kaşık yardımı ile mandalinaların üzerine yayın. Buzdolabında 3-4 saat soğutup dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125681 • adı:Kremalı Meyveli Tart • gönderen:buba • indirme tarihi:20.05.2024 - 05:04