



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KREMALİ (LEMON CURD) MİNİ TARTLAR

125 g margarin
1 yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı (50 g) toz fındık
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
3 yemek kaşığı su
1- 1,5 su bardağı (100-150 g) un
3 yumurta
150 g toz şeker
3 adet orta boy limonun suyu
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
4 yemek kaşığı (60 g) soğuk tereyağı
Süsleme için :
1 paket (75 g) Pakmaya Sade Krem Şanti
1 su bardağı (200 ml) soğuk süt
1 adet limon
Pakmaya Pasta Süsü İnci Boncuk
1 yemek kaşığı Pakmaya Limonlu Pasta Jeli
1 yemek kaşığı su

Pakmaya Sade Krem Şanti'yi ve soğuk sütü önce düşük sonra yüksek devirde çırpın. Krem haline gelince buzdolabına kaldırın.

Tart hamuru için bir karıştırma kabının içine buzdolabından çıkardığınız soğuk margarini rendeleyin. Üzerine yumurta sarısını, Pakmaya Şekerli Vanilin'i, toz fındığı, suyu ve unun 1 su bardağı kadarını ekleyin. Parmak uçlarınızla yedirerek birbirine karışmasını sağlayın. Kalan unu azar azar ekleyerek sert ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru iki yağlı kağıt arasında merdaneyle açın. Küçük boy tart kalıplarınızın büyüklüğünde kesin. Hamuru yağlanmış ve unlanmış kalıplara kenarlarını da kaplayacak şekilde, elinizle hafif bastırarak yerleştirin. Hamur pişerken fazla kabarmaması için çatalla delikler açın. Hamurları bu şekilde 20 dakika kadar tekrar buzdolabına alarak bekletin.

Tart hamurlarını buzdolabında beklettikten sonra önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın, oda ısısında soğumaya bırakın.

Bu sırada benmari için ısıya dayanıklı bir cam kaseyi içi su dolu bir tencerenin üzerine (cam kaseyi içindekiler suya değmeyecek şekilde) yerleştirin. Yumurtaları cam kaseyi içine kırın. Şekerini ekleyin. Spatula ile karıştırarak şekerin iyice erimesini sağlayın.

Ocağın altını orta ateşe getirin ve sürekli karıştırarak limon suyunu ve rendelenmiş kabuklarını ilave edin. Boza kıvamında yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Süre sonunda cam kaseyi ocaktan alın ve dolaptan çıkardığınız küp şeklinde kesilmiş tereyağı parçalarını ekleyin. Spatula ile karıştırarak tereyağının eriyip malzeme ile bütünleşmesini sağlayın. Cam kaseyi kaynayan suyun üzerinden alın ve üzerini streçleyip oda sıcaklığında soğuyup yoğun bir kıvam alması için dinlendirin.

Soğuyan ve kalıplarından çıkardığınız tartları hazırladığınız limon kreması ile doldurun.

Önceden hazırladığınız Pakmaya Sade Krem Şanti'yi uygun uç taktığınız sıkma torbasına aktarın. Limon kremasının üzerine dekoratif bir şekilde sıkarak süsleyin.

Limonu küçük dilimler halinde kesin, her tarafını 1 yemek kaşığı su ile incelttiğiniz Pakmaya Limon Aromalı Pasta Jel ile kaplayın. Limonları tartöletlerin içine yerleştirin. En son Pakmaya Pasta Süsü İnci Boncuk serpip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:147120 • adi:Limon Kremalı (Lemon Curd) Mini Tartlar • gönderen:Nur Bay • indirme tarihi:20.04.2024 - 00:36