



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## MANCHESTER TART

100 gr margarin  
8 adet yumurta  
500 gr krema  
2 su bardağı şeker  
4 adet taze vanilya çubuğu  
300 gr ahududu  
1 su bardağı su  
3 su bardağı şeker  
3 adet yumurta akı

Kremayı ve vanilya çubuklarının içerisini boşaltıp ocakta kaynatın, bir kaptaki şeker ve yumurtayı çırpın kabarcıklar oluşunca kremayı ocaktan alın yumurtalı karışımı ilave edin, vanilya çubuklarını alın, güveç veya ısıya dayanıklı tart kalıplarına koyun, 1 cm. lik boşluk bırakın, su dolu tepside 20 dk. Pişirin, ahududuları az bir şekerle ezin suyunu varsa süzün, püresini kaselere kremin üzerine yayın, diğer taraftan bir benmari üzerinde şekerli ve suyu kaynatın 117 c ye kadar, yumurta akını ilave edin çırpın şekerli su 121 c ye ulaştığında sonra kenara alın, çırparak soğutun, kaselerdeki krem ve ahududunun üzerine yayın, salamandrada veya pürmüsle kızartın ve servis edin.