MANDALİNALI TART

Hamuru için:
200 gram un
100 gram pudra şekeri
Bir tutam tuz
100 gram tereyağı
2 yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı ayran
Dolgusu için:
1 su bardağı ayran
55 gram toz şeker
3 yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı un
1 limonun rendelenmiş kabuğu
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
Bir tutam tuz
Mandalina kreması için:
4 mandalinanın suyu ve kabuğu
1 limonun suyu
220 gram toz şeker
60 gram tereyağı
2 yumurta
4 yumurtanın sarısı
Üzeri için:
Mandalina dilimleri
2 yemek kaşığı toz şeker

Hamuru için un, pudra şekeri ve tuzu geniş bir karıştırma kabında harmanlayın. Tereyağı, yumurta sarıları ve ayranı ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar yoğurun. Hamuru 23 santimetre çapında bir tart kalıbına yayıp kenarlarına şekil verin. Üzerine çatalla birkaç delik açın. Hamurun fazla kabarmaması için üzerine yağlı kağıt serip bakliyat serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Bakliyatları üzerinden alıp fırını 160 dereceye ayarlayın ve 5 dakika daha pişirin.
Dolgusu için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alıp bir mikser yardımıyla pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpın. Dolguyu tart hamurun üzerine yayın ve 30 dakika daha pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Mandalina kreması için mandalina suyu, limon suyu toz şeker ve tereyağını ısıya dayanıklı cam bir kaseye alın ve benmari usulü pişirin. Tereyağı tamamen eridiğinde yumurta ve yumurta sarılarını teker teker ekleyin. Sürekli karıştırarak krema kıvam alıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
Soğuyan kremayı tartın üzerine yayın. Mandalina dilimlerini toz şekere bulayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında mandalinalar karamelize olana kadar pişirin. Tartın üzerini mandalina dilimleri ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:143815 • adı:Mandalinalı Tart • gönderen:sarı domat • indirme tarihi:09.05.2024 - 06:10