MANDALİNALI TART

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
1,5 - 2 su bardağı un
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 - 1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 yumurta akı
125 g oda sıcaklığında tereyağı
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli
1 su bardağı krema
1,5 su bardağı süt
Üzeri için:
2 su bardağı taze sıkılmış mandalina suyu
2 yemek kaşığı toz şeker
1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
Kalıp:
Dikdörtgen altı çıkabilen tart kalbı (20X30 cm)

Un, pudra şekeri ve kakaoyu bir kaba alın ve karıştırın. Üzerine yumurta akı, tereyağı ve şekerli vanilini ekleyip yoğurun. Hamuru sarıp buzdolabına alın ve 15-20 dakika bekletin.
Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın.
Süre sonunda hamuru buzdolabından alın ve kısa bir süre yoğurun. Cevizden biraz daha büyük bir parça alıp üst süsleme için ayırın. Kalan hamuru pişirme kağıdı üzerinde 20x30 cm boyutlarında açın. Pişirme kağıdı ile birlikte alıp kalıbın üzerine ters çevirin ve kağıdını çıkarın. Eliniz ile bastırarak kalıbın tabanına ve kenarlarına eşit şekilde yayın. Çatal ile birçok yerinde delin. Dondurucuya koyun ve 15 dakika bekletin.
Ayırdığınız hamuru merdane ile 2-3 mm kalınlığında açın. Kalp şeklindeki kurabiye kalıpları ile kesin, pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 8 - 10 dakika
Süre sonunda kurabiyeleri fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.
Tartı fırına alın ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika
Süre sonunda fırından alın. Oda sıcaklığına gelince tartı kalıptan çıkarın.
Krema ve sütü tencereye alıp üzerine pastacı kremasını ekleyin. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.
Mandalina suyu, toz şeker ve nişastayı bir tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.
Tartı servis tabağına alın. Soğuyan kremayı mikser ile 1 dakika çırpın ve tartın içine yayın. Soğuyan mandalinalı sosu üzerine yayın. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.
Süre sonunda kalp şeklindeki kurabiyeler ile süsleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169654 • adı:Mandalinalı Tart • gönderen:gül • indirme tarihi:09.05.2024 - 11:05