



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANGO VE FRAMBUAZLI TART

200 gr frambuaz püresi (iç harcı)  
6 gr toz jelatin (iç harcı)  
80 gr mango püresi (iç harcı)  
700 gr un (hamuru için)  
560 gr margarin (hamuru için)  
12 adet pişmiş yumurta sarısı (hamuru için)  
100 gr toz badem (hamuru için)  
100 gr pudra şekeri (hamuru için)  
2 gr tarçın (hamuru için)  
25 gr toz şeker (iç harcı)  
105 gr yumurta (iç harcı)  
95 gr toz şeker (iç harcı)  
160 gr tereyağı (iç harcı)  
5 gr toz jelatin (iç harcı)

### Hazırlanışı

Frambuaz: Frambuaz püresini şeker ile ısıtın. Ateşten alıp az miktarda su ile karıştırılmış toz jelatini ekleyin.

Mango krem: Mango püresini ısıtın. Aynı bir çanakta yumurtalarla şekeri karıştırın. Püreye yumurtaları ekleyerek devamlı çırpma teli ile karıştırın.

Tart: Tart hamurunu 3 mm inceliğinde açıp tart kalıbına alın. Üzerine, tercihe göre kek, badem kreması ve galeta ekleyin.

Elmaları tavada sote edip üzüm, ceviz, tarçın, kırıntı, badem, ve şeker ile ezmeden karıştırıp tart kalıbına alın. Üzerini crumble veya tart hamuru ile kaplayın. Önceden ısıtılmış fırında 150 derecede 95 dk pişirin.