# MANGOLU PAPATYA TART

1,5 su bardağı un
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı toz şeker
100 gram margarin
3 yemek kaşığı buzlu su
1 paket dolgu kreması
3 yemek kaşığı hindistancevizi
200 ml krema
1 tane mango
3-4 dal nane yaprakları

Un, tuz ve şekeri mutfak robotunda karıştırın. Margarini ekleyip ekmek kırıntısı halini alıncaya kadar karıştırmaya devam edin. Hamur halini alıncaya kadar azar azar buzlu su ekleyin.
Hamuru robottan alıp streç filme sarın ve en az 1 saat buzdolabında soğutun.
Hamuru yağlı kağıt arasında merdane ile açarak tart kalıbına yerleştirin. 20 dakika derin dondurucuda bekletin.
Üzerine yağlı kağıt serip ağırlık yapması için nohut doldurun.
180 derece fırında 30 dakika pişirin. Üzerindeki kağıdı alıp kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin.
Fırından alıp soğumaya bırakın.
Dolgu kremasını üzerindeki tarife göre hazırlayıp içine hindistancevizi ekleyin ve bunu soğuyan tart tabanına yayın.
Mangonun kabuğunu soyup ince ince doğrayın. Su ve şeker ile birlikte birkaç dakika pişirin.
Krema ve pudra şekerini mikserle katılaşıncaya kadar çırpın. Krema sıkma torbasına doldurup tartın üzerine sıkın.
Mango dilimlerini kıvrımlar yaparak kremanın üzerine yerleştirin.
Nane yaprakları ile süsleyerek servis yapıncaya kadar buzdolabında bekletin.

© lezzetler.com tarif no:126065 • adı:Mangolu Papatya Tart • gönderen:dozz • indirme tarihi:17.05.2024 - 14:50