MARMELATLI TART

Tart hamuru için:
150 gram yumuşatılmış tereyağı
150 gram tozşeker
300 gram un
1 adet yumurta sarısı
1 paket Vanilya
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
İçi için:
50 gram kayısı marmeladı
50 gram böğürtlen marmeladı
50 gram çilek marmeladı
1 tutam Tuz
1 adet yumurta
Süsleme için
Mevsim meyveleri
Nane yaprakları

Unu tezgahın üzerine alıp içine yumuşatılmış tereyağı ekleyin. Unu tereyağıyla karıştırıp topaklanmamasına dikkat edin. Hamura tozşeker, bir tutam tuz, 1 tatlı kaşığı vanilya ve rendelenmiş limon kabuğu ekleyip malzemeleri yoğurmadan birbirine karıştırın. Karışımı toparlayıp ortasını havuz şeklinde açın. Yumurta ve yumurta sarısını bu boşluğa ilave edip iyice yoğurun. Homojen bir hamur elde ettiğinizde yoğurmayı bırakın. Hamuru streç filmle sarıp buzdolabının alt raflarında 40 dakika dinlendirin. Hamuru un serpilmiş tezgahta merdaneyle açın. 24x32 cm veya 25x38 cm çapında tart kalıbını veya fırın tepsisini yağlı pişirme kağıdıyla kaplayıp hamuru yerleştirin. Hamur delme ruleti veya çatalla hamura delikler açın. Kalan hamurla şeritler hazırlayıp hamurun üzerine yerleştirerek 12 adet kare kutu oluşturun. Üzerini alüminyum folyoyla kaplayıp kuru bakliyat yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Fırını kapatmadan tartı fırından çıkartıp kuru bakliyatları ve alüminyum folyoyu üzerinden alın. Tartın içindeki kare kutulara marmelatları kaşıkla aktarıp fırında 10 dakika daha pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra tartın marmelatlı kısımlarını armut, ananas, kırmızı ve sarı elma, muz, mandalina ve nane yapraklarıyla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:92147 • adı:Marmelatlı Tart • gönderen:Saadet • indirme tarihi:11.05.2024 - 12:00