MEYVELİ JÖLELİ TART

https://www.sabah.com.tr

2 yumurta sarısı
150 gr. margarin (yumuşamış)
2,5 su bardağı un
1/2 su bardağı şeker
1/2 paket kabartma tozu
Tartın üzerine
1 paket tart jölesi
1 paket krem şanti
Şeftali, kivi, muz, çilek gibi meyveler
3/4 su bardağı süt

Unun ortasını açıp içine şekeri, yumuşatılmış margarini, kabartma tozunu, yumurta sarılarını ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. 25-30 cm. çapındaki kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıp büyüklüğünde açıp kalıba yerleştirelim. Hamurun kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Hamuru çatalla 7-8 yerinden delelim. Tartı 180 derece ısılı fırında üzeri açık pembe renk alana dek pişirerek fırından alıp soğutalım. Krem şantiyi sütle çırpıp koyulaştırarak tartın üzerine alalım. Spatula ile krem şantinin üzerini düzeltelim. Meyveleri dilimleyip sırt sırta ve aralıksız bir şekilde kremanın üzerine dizelim. Jöleyi üzerinde tarife uygun olarak hazırlayıp ılıtalım. Kaşık ucuyla meyvelerin üzerine gezdirelim. Tartı buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:140477 • adı:Meyveli Jöleli Tart • gönderen:dedecan • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:52