MEYVELİ MİNİ TARTOLETLER

1 adet yumurta
2 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
100 gram tereyağı
2 çorba kaşığı pudra şekeri
Kreması için:
1,5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı köpürtülmüş krem şanti
1 çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı un
Üzeri için:
Çilek
Nektarin
Muz
Kivi

Kreması için sütü tencereye dökün. Unu, nişastayı, toz şekeri ve vanilyayı ilave edin. Çırpma teliyle karıştırarak kremayı pişirin. Kıvamı koyulaşıp kaynamaya başlayınca altını kapatın.
Hamuru için unu karıştırma kabına alın. Pudra şekerini ve kabartma tozunu ekleyip harmanlayın. Hamurun ortasını havuz gibi açın. İçine oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı koyun ve yumurta kırın. Kenardan un alarak hamuru yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur elde edin.
Tartölet kalıplarını yağlayın ve içlerine birer parça tart hamurundan koyun. Hamurun içine bastırarak kalıbın şeklini almasını sağlayın. İçlerini boş bırakıp fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.
Krema soğuyunca içine krem şantiyi ekleyip mikserle çırpın. Elde ettiğimiz karışımı, krem şanti torbasına doldurup hamurların üzerine sıkın. Üstlerini doğranmış meyvelerle süsleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:143573 • adı:Meyveli Mini Tartoletler • gönderen:yasemin abla • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:40