



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ TART KEK

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı toz şeker  
2 adet yumurta  
1 kahve fincanı süt  
1 kahve fincanı ayçiçeği yağı  
1.5 su bardağı un  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Krema İçin:  
Yarım çay bardağı su  
1 çay bardağı toz şeker  
2 yemek kaşığı tepeleme un  
2 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı tepeleme nişasta  
1 adet yumurtanın sarısı  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 paket vanilya  
1 paket toz kremşanti  
Islatmak İçin:  
1 çay bardağı süt  
Jöle İçin:  
2 su bardağı dondurulmuş frambuaz ve böğürtlen  
1 yemek kaşığı tepeleme nişasta  
1 çay bardağı toz şeker  
Süslemek İçin:  
Antepfıstığı  
Yaban mersini  
Yenilebilir çiçekler

Toz şeker ve yumurtayı mikserle köpük oluncaya kadar çırpın. Süt ve yağ ilave edip tekrar karıştırın. Un, vanilya ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin. Mikserin düşük devrinde 2 dakika çırpın. Karışımı, yağlanıp unlanmış büyük boy yuvarlak tart kalıbına boşaltın. İçindeki hava kabarcıklarının çıkması için kalıbı tezgaha birkaç kez vurun. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Krema için su, şeker, un, süt ve nişastayı bir tencereye alıp sürekli karıştırarak pişirin. Yumurta sarısını ilave edip hızlıca karıştırın. Tereyağı ve vanilyayı da ekleyip ocağın altını kapatın. Krema soğuyunca toz kremşantiyi ekleyip mikser yardımıyla çırpın. Daha sonra buzdolabında 2 saat dinlendirin Tart keki fırından alıp ilk sıcaklığı çıkınca üzerini 1 çay bardağı sütle ıslatın. Kremanın yarısını tart kekin ortasına koyup yayın. Kenarlarına sıkma torbası ile şekil verin. Jölesi için meyveleri çözdürüp sos tenceresine alın. Nişasta ve şekeri ekleyip koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Ilındıktan sonra tart kekin ortasına dökerek düzeltin. Soğuduktan sonra antepfıstığı, yaban mersini ve yenilebilir çiçeklerle süsleyin.

