MEYVELİ TART

Ümit Usta

TART İÇİN:
125 gram un
25 gram patates nişastası
1/2 paket kabartma tozu
4 adet yumurta
100 gram kavrulmuş fındık
200 gram tozşeker
200 gram tereyağ
KREMASI İÇİN:
2 adet yumurta
30 gram un
1 su bardağı süt
1/2 paket vanilya
50 gram tozşeker
ÜZERİ İÇİN:
50 gram tozşeker
1 adet limon
1 salkım çavuş üzümü
2 adet olgun şeftali
2 adet armut
9-10 adet kiraz veya vişne

İlk iş olarak 50 gram tozşekeri bir limonun suyu ile karıştırıp.eritelim.
Ayıkladığımız üzüm, kabuklarını soyup, doğradığımız şeftali, armut ve çekirdeklerini çıkardığımız kirazlar ile birlikte karıştıralım.
24 cm. çapında yuvarlak bir kalıbı tereyağı ile iyice yağlayıp, unlayıp, fazla ununu silkeleyelim.
Fındık içini robottan geçirip, toz haline getirelim.
Porselen bir kasenin içinde tozşekeri ve yumurta sarılarını çırparak, şekerin erimesini ve hafifçe köpürmesini sağlayalım.
Karışım köpürünce karıştırmaya ara vermeden ocakta içinde su kaynayan başka bir tencerenin içine oturtalım.
Karışım daha çok kabarıp, ısınınca kaseyi kaynar sudan alıp, içine devamlı karıştırarak, oda sıcaklığında yumuşamış margarini, nişastayla karıştırdığımız unu, fındığı, köpürene kadar çırptığımız yumurta aklarını kaşık kaşık katıp, yedirelim.
Hazırladığımız karışımı kalıba döküp, önceden ısıttığımız 175°C'li fırında pişirelim.
Krema için süte vanilyayı ilave edip, kaynatalım ve ocaktan indirelim.
Porselen bir kasede 50 gram tozşekeri, 2 adet yumurta sarısı ile iyice çırpıp, eritelim.
Yumurta köpürünce karıştırmaya ara vermeden azar azar elenmiş unu ilave edelim.
Hazırladığımız bu karışımı kaynar süte sicim gibi akıtarak iyice yedirelim.
Kaseyi ya hafif bir ateşe ya da içinde su kaynayan bir tencereye oturtup, karıştırarak kremayı pişirelim.
Krema kaynamaya başlayıp, kıvama gelince ocaktan indirip, soğumaya bırakalım.
Pişen tartı kalıbından çıkarıp, bir servis tabağına alalım.
Üzerini hazırladığımız krema ile sıvıyalım.
Kremanın üzerine istediğimiz şekilde meyveleri dizip, süsleyerek, ılık veya soğuk olarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:74594 • adı:MEYVELİ TART • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:37