MEYVELİ TARTLAR

Hamur:
150 g un
50 g seker
50 g rendelenmiş badem
100 g tereyağı veya margarin
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı krema
Krema:
50 g yumuşak tereyağı
75 g pudra şekeri
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı limon suyu
100 g taze peynir (tuzsuz)
1 tutam tuz
1 yumurta akı
Üst:
500 g olgun kayısı
150 g frenk üzümü
50 g yabani mersin
Jöle:
Yarım litre elma suyu
2 tepeleme yemek kaşığı toz seker
1 paket jöle
limon suyu
nane yaprakları

Malzemelerden hızlı bir şekilde hamur yoğurun. Hamuru 1 saat buzdolabına kaldırın.
Krema: Tereyağı ve yumurta sarısını köpürtün. Limon suyu, taze peynir ve tuz karıştırın. Yumurta akını köpürtün ve özenle karıştırın.
Üst: Kayısıları yıkayarak ortadan kesin, çekirdeklerini çıkartın, dilimleyin. Frenk üzümleri ayıklayarak yıkayın ve kurulayın.
Hamuru unlu zemin üstünde 4 mm kalınlığında açın. 10 cm çapında tart kalıplarını yağlayın, hamur parçalarını döşeyin (parmak uçlarınız unlu olsun). Kalıpları 5-10 dakika soğutun. Soğuduktan sonra 175 derecede ısıtılmış fırında 15-18 dakika pişirin. Tartların rengi altın sarısı olmalı. Kalıpları ters çevirin, tartları çıkarın ve soğumaya bırakın.
Jöle: Elma suyu, şeker ve jöle tozu ile jöle hazırlayın, bir miktar limon suyu ilave edin. Tartlara krema doldurun, meyveleri dizin, jöleyi kaşık kaşık üzerine dökün. Nane yaprakları ile garnitür yapın.

© lezzetler.com tarif no:19264 • adı:Meyveli Tartlar • gönderen:Meral Akyüz • indirme tarihi:11.05.2024 - 05:49