MEYVELİ TARTALET

Malzemeler
1 adet orta boy şeftali
1 adet orta boy armut
2 adet orta boy kivi
200 g çilek
100 g jöle
Hamuru için:
2 su bardağı un
1 fincan pudra şekeri
1/3 margarin
1 adet yumurta
Kreması için:
4 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta sarısı
1 fincan pirinç unu
1 paket vanilya
1/2 fincan mısır nişastası

Hazırlanışı
Derince bir kapta un, pudra şekeri ve margarin, yumurtayla beraber karıştırılarak hamur hâline getirilir. Önceden hazırlanan tart kalıplarına elle açılarak yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 185 derecelik fırına sürülür. Pembeleşince fırından çıkarılarak, soğutulur ve parçalanmadan kalıptan çıkarılır. Krema için süte, şekerin çoğunluğu dökülerek, ocakta kaynatılır. Ayrı bir tencerede 4 yumurta sarısı, vanilya ve kalan şeker çırpılır. Daha sonra pirinç unu ve nişasta çırpılmış harcın içine katılır ve 1-2 dakika daha çırpılır. Ocakta kaynatılan süt, bu karışımın içine dökülerek topaklaşmaması için hızlı bir şekilde karıştırılır. Karışım ocakta kaynatılır ve ara sıra karıştırarak soğumaya bırakılır. Soğuyan krema tart hamurunun içine yayılır, üzerine meyveler estetik bir şekilde dizilir. Son olarak parlaklık vermesi için üzerine jöle sürülür. 30 dakika buzdolabında bekletildikten sonra servis tabağına alınarak soğuk servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:53974 • adı:Meyveli Tartalet • gönderen:siyami • indirme tarihi:05.05.2024 - 10:55