# MİLK TART (GÜNEY AFRİKA CUMHURİYETİ)

https://www.lezzetsirri.com

Sütlü Tart

tart hamuru için:
200 gr. petit beurre bisküvi
100 gr. tereyağı
üstü için:
3/4 litre süt
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1/4 su bardağı süt
40 gr. tereyağı
3/4 su bardağı toz şeker
4 iri yumurta
1 tatlı kaşığı badem esansı
1 tatlı kaşığı tarçın
bir tutam tuz

Bisküvileri ince ince ufalayın veya dövün, tereyağını eritin ve bisküvilere katarak karıştırın. Tart kabının dibini bir parça yağlayın ve içine bisküvi karışımını koyun. Elinizle hamurun üzerine bastırarak kabın dibine yayın ve soğumaya bırakın.
3/4 litre sütü kaynatın. Şekerle yumurtaları, şeker eriyinceye kadar çırpın. Şeker eriyip karışım köpüklenince karıştıra karıştıra kaynamış süte ilave edin. Bir parça soğuk sütle erimiş tereyağını, tuzu, nişastayı ve unu karıştırın. Soğuk süt ve un karışımını daha önce hazırladığınız süt ve yumurta karışımına, karıştırarak boşaltın. Badem esansını içine katın, iyice karıştırdıktan sonra 5 dakika kadar hafif ateşte karıştırmaya devam ederek pişirin. Tarçını ilave edin, tekrar karıştırarak kremanız koyulaşıncaya kadar hafif ateşte pişirin. Pişen kremayı hazırlamış olduğunuz bisküvi hamurunun üzerine dökün. Serin bir yerde en az 2 saat soğumaya bırakın. Tartınızı buzdolabına koymayın, dışarıda bekletin. Hazır olunca kabında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39452 • adı:Milk Tart (Güney Afrika Cumhuriyeti) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:27.04.2024 - 17:40