



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ PUDİNGLİ TART

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

Hamur:

1,5 su bardağı un
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
100 g tereyağı
2 yemek kaşığı su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çikolata Parçalı Puding
1 su bardağı süt
1 su bardağı krema

Üzeri için:

1 çay bardağı çekirdeksiz vişne
1 çay bardağı ahududu
1 çay bardağı böğürtlen
0,5 çay bardağı su
0,5 çay bardağı toz şeker
1,5 çay kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri ve şekerli vanilini ekleyip kaşık ile karıştırın. Tereyağı ve suyu ilave edip iyice yoğurun. Hazırladığınız hamurun 2/3'ünü eliniz ile bastırarak kalıbın tabanına yayın. Kalan hamuru yuvarlayarak uzun bir rulo haline getirin. Bu ruloyu kalıbın iç kısmına çerçeve şeklinde yerleştirip elinizle bastırarak 2-3 cm yüksekliğinde kenar oluşturun. Yayıdığınız hamuru çatal yardımı ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra tartı kalıbından dikkatlice çıkarıp servis tabağına alın.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 10 dakika soğutun. Servis tabağındaki tartın içine dökün ve üzerini düzeltin. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Vişne, ahududu, böğürtlen, su, toz şeker ve mısır nişastasını bir tencereye alın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan meyveli karışımı tartın içindeki pudingin üzerine yayın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169661 • adı:Orman Meyveli Pudingli Tart • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 14:49