



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ TART

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

400 ml süt
100 g toz şeker
4 yumurtanın sarısı
50 g SEK Tereyağı
40 g mısır nişastası
2 paket vanilya
Karışık orman meyveleri, çilek
150 g SEK Quark Sade
10 adet böğürtlen
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 paket yulaflı bisküvi 1 paket (140 g)
50 g SEK Tereyağı

Bisküvili tabanı için yulaflı bisküvileri mutfak robotunda kum haline gelene dek çekin. Eritilip ılınmış tereyağını ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra çapı 16-18 cm'lik kelepçeli kalıbın içine elinizle bastırarak yayın. İç malzemesini hazırlayana dek buzdolabında bekletin. Pastacı kreması için sütü ve şekerin yarısını kaynama noktasına getirip ateşten alın. Orta boy bir tencerede kalan şekeri, yumurta sarılarını, vanilyaları ve nişastayı karıştırın. Karışıma yavaş yavaş sütü ekleyerek hızlıca karıştırın. Ateşin ısını yükselterek karıştırmaya devam edin. Sıcak sütlü karışımı ekleyin. Yoğun bir kıvam olunca ocaktan alın. Tereyağını ekleyip hızlıca karıştırıp tereyağının sosla birleşmesini sağlayın. Kremayı soğumaya bırakın. Böğürtlenleri ve pudra şekerini el blenderi yardımıyla ezin ve daha sonra SEK Quark Sade ile birleştirin. Soğumuş olan pastacı kreması ile böğürtlenli SEK Quark Sade karışımını birleştirin. Buzdolabında beklettiğiniz bisküvili tabanın üzerine dökün. Bu şekilde tekrar buzdolabına aktarın. En az 10 saat dinlendirdikten sonra üzerine orman meyveleri ve taze çilek ile süsleyin. Dilimleyip servis edin.

