



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ TART

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

Hamuru için:

600 g un

125 g toz şeker

1 tutam tuz

400 g tereyağı

2 yumurtanın sarısı

4 yemek kaşığı buzlu su

Kreması için:

2 çay bardağı toz şeker

500 ml süt

2 yumurtanın sarısı

1 yumurta

2 çay bardağı un

1 çay bardağı ılık su

1 paket vanilya

50 g tereyağı

Üzeri için:

Taze orman meyveleri

Hamuru için un, şeker ve tuzu geniş bir karıştırma kabında harmanlayın. Tereyağı ve hafif çırpılmış yumurta sarılarını ilave edin. Soğuk suyu azar azar ilave ederek pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle sarıp buzdolabında en az iki saat dinlendirin. Kreması için süt ve toz şekeri bir sos tenceresine alın. Sürekli karıştırarak kaynatın ve ocaktan alın. Yumurta sarıları, yumurta, un ve ılık suyu bir karıştırma kabına alıp bir mikser yardımıyla çırpın. Yumurtalı karışımı ılınan sütlü karışıma ilave edin ve krema koyulaşmaya başlayınca kadar sürekli karıştırarak tekrara kaynatın. Krema kıvam almaya başlayınca ocaktan alın. Vanilya ve tereyağını ilave edin. Tereyağı tamamen eriyene kadar karıştırın. Dinlenen hamuru hafif unlanmış tezgah üzerine alın ve bezelere ayırın. Bezeleri tart kalıplarınızın boyutlarında açın ve hafif yağladığınız tart kalıplarına kenarlarını yukarı doğru iterek yerleştirin. Hamurun üzerine çatalla delikler açın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. ılınan tartlarınızın üzerine kremayı yayın. Taze orman meyveleri ile süsleyerek soğuk servis yapın.



