



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ TART

Krem patiseri için:

3 su bardağı süt

3 adet yumurta sarısı

3/4 su bardağı toz şeker

3 yemek kaşığı mısır nişastası

1 adet çubuk vanilya

1 yemek kaşığı tereyağı

Tart hamuru için:

2 adet yumurta sarısı

150 gram soğuk tereyağı

Yarım su bardağı pudra şekeri

Çeyrek çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı soğuk su

2 su bardağı un

Üzeri için:

Dilediğiniz orman meyveleri

Pudra şekeri

Tart hamuru için un, pudra şekeri ve tuzu mutfak robotunun haznesinde karıştırın.

Küp küp doğranmış soğuk tereyağını ekleyerek un ve yağ özleşene kadar karıştırmaya devam edin.

Yumurta sarılarını soğuk su ile karıştırın.

Robottaki malzemeye azar azar ekleyerek hamur toparlanana kadar karıştırın.

Hamuru sarıp 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin.

Bu esnada krem patiseriyi hazırlamak için yumurta sarılarını şeker ve mısır nişastası ile derin bir kasede şeker eriyene ve karışımın rengi beyazlaşana kadar çırpın.

Sütü tencereye alın.

Vanilya çubuğunun ortasındaki çekirdekli kısmı bıçakla kazıyıp süte ekleyin ve kaynatın.

Yumurta sarılarına süttten biraz ekleyip ılıştırdıktan sonra süt tenceresine ekleyin.

Karıştırma karıştırma muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Ocaktan aldıktan sonra içine tereyağını parça parça ekleyip kıvam ve parlak bir görünüm almasını sağlayın.

Kremayı soğuması için ayrı bir kaba alıp ılındıktan sonra üzerini streç filmle kapatarak buzdolabına kaldırın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.

Hamuru unladığınız soğuk bir tezgahta merdane yardımıyla açın (çapı kalıptan biraz daha geniş olmalı).

Kalıba yerleştirdiğiniz hamurun kenarlarındaki fazlalıkları kesin.

Üzerine kalıp ölçüsünde kesilmiş bir pişirme kağıdı yerleştirip nohut taneleri dökerek ağırlık yapmasını sağlayın.

Kalıbı fırına verip 25 dakika kadar pişirin.

Ardından nohutları ve pişirme kağıdını alın ve 5 dakika daha fırınlayın.

Tart hamurunu fırından aldıktan sonra biraz ılınmasını bekleyin.

Üzerine krem patiseriyi her yanı dengeli olacak şekilde yayın.

Son olarak orman meyvelerini dilediğiniz gibi yerleştirin.

Bir süzgeç yardımıyla pudra şekeri de serperek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:152210 • adi:Orman Meyveli Tart • gönderen:AnnemAnnem • indirme tarihi:08.04.2025 - 00:00