



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI TART

Tart hamuru için:

100 gram soğuk tereyağı

2 adet yumurta sarısı

50 gram pudra şekeri

1,5 su bardağı un

1 adet rendelenmiş limon kabuğu

Kreması için:

500 ml. süt

2 yemek kaşığı mısır nişastası

2 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı vanilya

1 adet rendelenmiş portakal kabuğu

4 yemek kaşığı toz şeker

1/2 su bardağı sıvı krema

Üzeri için:

3 adet büyük boy portakal

Elenmiş un ve pudra şekerini karıştırma kabına aldıktan sonra küp küp kesilmiş soğuk tereyağı ilavesiyle küçük hareketlerle yoğurun.

Yumurta sarılarını rendelenmiş limon kabuğu ilavesiyle kısa bir süre karıştırdıktan sonra unlu karışıma ilave edip yoğurma işlemini sürdürün.

Toparlanan hamuru streç bir filmle sardıktan sonra buzdolabında 30 dakika kadar bekletin.

Tart hamuru buzdolabında dinlenirken kremayı hazırlamak için; küçük bir sos tenceresine süt, vanilya, un, mısır nişastası, toz şeker ve rendelenmiş portakal kabuğunu aktarın.

Bir çırpma teliyle pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırdığınız krema harcını kısık ateşte kıvam alana kadar pişirin.

Kıvam almaya başlayan krema harcını ayrı bir karıştırma kabına aldıktan sonra mikser yardımıyla 3-4 dakika kadar çırpın.

Sıvı krema ekleyip, mikserle hızlıca karıştırdığınız kremanın üzerini streç filmle kapladıktan sonra buzdolabında 30 dakika kadar soğutun.

Buzdolabında bekleyen tart hamurunu, unlanmış mutfak tezgahı üzerinde tart kalıbınızın büyüklüğü oranında bir merdane yardımıyla açın.

Yağlı kağıtla kaplanmış tart kalıbına hamuru dikkatli bir şekilde serin. Kenar kısımlarını kalıba sıfırlayarak şekil verin. Bir çatal yardımıyla hamurun üzerine küçük delikler açın.

Hamurun eşit oranda pişmesi ve kabarması için tart kalıbı büyüklüğünde bir yağlı kağıt kesin ve hamurun üzerine açın. Orta kısmını ağırlık yapması ve hamura düz şeklini vermesi için nohut, kuru fasulye gibi bir bakliyatla doldurun.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yaklaşık 25 dakika hafif bir renk alana kadar tart hamurunu pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra üzerindeki yağlı kağıt ve ağırlık kısmını aldığınız tart hamurunu aynı ısıda yaklaşık 5 dakika daha pişirin.

Sonrasında kalıptan dikkatli bir şekilde çıkardığınız tart hamurunu mümkünse bir ızgara teli üzerinde soğutun.

Tart hamurunun üzerini buzdolabında soğuttuğunuz krema harcı ile kaplayın. Üzerine kabuğunu soyduktan sonra zar ve beyaz kısımlarını temizlediğiniz portakal dilimlerini yerleştirin.

Arzuya göre tekrar buzdolabında beklettiğiniz tartı, dilimledikten sonra servis edin.

Not: Hamuru, kullanacağınız tart kalıbının çapından 1-2 cm. büyük olacak şekilde açmaya özen gösterin.

Tereyağının soğuk olması ve tart hamurunun çok fazla yoğrulmadan hazırlanması önemli, unutmayın. Arzuya göre hazırlayacağınız kremayı süt yerine taze sıkılmış portakal suyuyla toz şeker ilave etmeden de hazırlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:155633 • adi:Portakallı Tart • gönderen:raziye hoşgör • indirme tarihi:27.04.2024 - 16:50