ŞEFTALİLİ TART

1.5 su bardağı un
1/2 su bardağı pudra şekeri
1/4 çay kaşığı tuz
125 gr tereyağı
1 adet yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığına yakın zencefil
1/2 çay kaşığı tarçın
Kreması için:
250 ml süt
1 çay bardağı toz şeker
1/2 çay bardağı un
1 tatlı kaşığı buğday nişastası
3 adet yumurtanın sarısı
1 çay kaşığı vanilya
Üzeri İçin:
4 adet soyulmuş şeftali
1 paket tart jölesi

Fırını önceden 190C de ısıtın. Mutfak robotunda unu, şekeri ve tuzu karıştırın.Küçük küçük kestiğiniz soğuk tereyağını ekleyip tekrar karıştırın, yumurta sarısınıda ekleyip biraz karıştırın. Hafif unladığımız bir yağlı kağıdının üzerine hamuru döküp yuvarlak bir hale getirip yada streçfolyoyla sarıp buzdolabında 1 saat dinlendirin. 28 santimlik bir tart kalıbını tereyağlayıp bu hamuru ortasına koyun ve parmaklarınızla kenarlarına ve tabanına eşit şekilde yayın. Aluminyum bir folyoyu tart hamurunun üzerine serip nohutları tepesine yerleştirin ve fırına verin. Bu şekilde 15-20 dakika pişirdikten sonra nohutları ve folyoyu kaldırıp 8 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kremasınıda puding gibi hepsini karıştırarak pişirin ocaktan alıp sürekli karıştırarak sogutun.Sogumuş olan tart hamurunun üstüne yayın.Üstünede dilimlediğimiz şeftalileri dizin.Paketin üstünde tarif edildiği gibi tart jölesini pişirin şeftalilerin üstüne dökün sogutup servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73976 • adı:Şeftalili Tart • gönderen:sultaniye • indirme tarihi:08.05.2024 - 20:00