SICAK ERİKLİ TART

75 gram milföy hamuru
1 su bardağı kuru erik
30 gram marzipan (badem ezmesi)
30 gram tuzsuz tereyağı
1 adet yumurta
10 gram un
0 gram badem unu
SAFRAN KREMASI İÇİN:
1 yumurta sarısı
50 gram şeker
Vurulmuş krema
2 gram safran
BADEM ŞURUBU İÇİN:
4 yemek kaşığı vişne suyu
50 gram kahverengi şeker
10 gram bütün badem

Tüm malzemeleri yumuşak tereyağı kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Milföy hamurunu rulo haline getirin ve 15x7 santim ebadında kesin. Üzerine marzipan parçalarını ekleyin. Yarıya bölünmüş 4 parça erikle üzerini örtün. Hafifçe bastırın. Sertleşmesi için buzdolabına koyun. 180 derecelik fırında 10-12 dakika kadar pişirin. Bir tabağa alın. Üzerine pudra şekeri serpin. Badem şurubu ve safran kremasıyla süsleyin. Servis yapın.
SAFRAN KREMASI: Yumurta sarısını ve şekeri beyazlayıncaya kadar iyice çırpın. Vurulmuş kremayı yavaş yavaş karıştırıp safrana ekleyin.
BADEM ŞURUBU: Bademleri tavalayın. Şeker, vişne suyunu ekleyin. Şurup kıvamına gelinceye kadar çektirin.

© lezzetler.com tarif no:102240 • adı:Sıcak Erikli Tart • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:07.05.2024 - 11:14