



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ TART PASTASI

360 g (3 fincan) un
350 g beyaz şeker
350 g sürülebilir (veya oda sıcaklığında) margarin
6 adet büyük boy yumurta
80 ml süt
15 ml (1 çorba kaşığı) vanilya esansı
500 ml tam yağlı süt
30 ml margarin
385 g x 1 adet tatlandırılmış süt kreması
1 adet büyük boy yumurta
45 ml mısır unu
5 ml vanilya esansı
Zevkinize göre toz tarçın
125 ml krem şanti
15 ml margarin
1 adet tarçın çubuğu
Küçük parçalara ayrılmış 375 g beyaz çikolata
50 g eritilmiş bitter çikolata
500 ml tam yağlı süt
30 ml margarin
385 g x 1 adet tatlandırılmış süt kreması
1 adet büyük boy yumurta
45 ml mısır unu
5 ml vanilya esansı
Zevkinize göre toz tarçın

Fırını önceden 160° C sıcaklıkta ısıtın. 20 cm'lik iki adet kek kabına fırın kağıdı serin ve yapışmayı önleyici pişirme spreyi püskürtün.

Malzemelerinizi biraraya getirin.

Bir karıştırma kasesine un serpin ve sonra şeker, sürülebilir margarin ve yumurta ekleyin. Elektrikli mikserle orta hızda 30 saniye karıştırın.

Süt ve vanilya esansı ekleyerek 1 buçuk dakika daha veya karışım hafif ve kabarık görününceye kadar çırpın. Eşit miktarlarda karışımı sıralı kaplarına kaşıkla dağıtınız ve yaklaşık 50 dakika boyunca ya da şişe yapışan birşey kalmayınca kadar pişiriniz.

Pişerken diğer yandan 'süt tartı'nın dolgusunu ve krema kaplamasını (ganache) hazırlayın.

'Süt tartı' dolgusunu hazırlamak için süt, margarin ve süt kremasını birlikte bir kaseye doldurarak ocakta orta düzey ısıda margarin eriyinceye kadar ısıtın.

Yumurtayı, mısır ununu ve vanilya esansını bir kasede iyice çırpın ve diğer yandan da ısıtılmış süt karışımını yumurta karışımına dökün.

Sütü ve yumurta karışımını tekrar bir kaseye dökün ve ocağın üzerinde orta düzey sıcaklıkta ısıtırken diğer yandan da yaklaşık 3 dakika boyunca sürekli olarak veya karışım yoğunlaşınca kadar karıştırın.

Karışım kaynamaya başlar başlamaz ocağın üzerinden alın.

Yoğunlaşan karışımı kaseye dökün, zar oluşmasını önlemek için yüzeyin üstünü bir folyoyla sarın ve soğuyuncaya kadar ya da tercihen gece boyunca buzdolabında tutun.

Krema kaplaması (ganache) yapmak için kremayı ocağın üstünde bir kasede tarçın çubukla karıştırarak hafifçe ısıtın. Kremayı kaynama noktasına çok yakın bir düzeye getirin.

Kaseyi ocaktan alın ve tarçın çubuğun keskin tadıyla kremaya geçmesi için kremayı soğumaya bırakın.

Parçalanmış çikolatayı mikrodalga fırına uygun bir kaseye yerleştirin.

Tarçın çubuğunu kremadan çıkarın ve kremayı parçalanmış çikolatanın üzerine dökün.

Çikolatayı ve krema karışımını, mikrodalga fırında %20'lik ayarda ya da Çözme ayarında ısıtın. Karışım eriyinceye ve pürüzsüzleşinceye kadar 2-dakikalık aralıklarda karıştırın.

Krema kaplamasını (ganache) birkaç saatliğine ya da gece boyunca buzdolabında bırakın.

Piştğinde tercihen gece boyunca teneke kaplarda bırakınız.

Kapların içindeki leri ters çevirin ve fırın kağıdını çıkarın.

Her bir i iki katmana ayırın. i düzgün bir şekilde dilimlemek için dikış ipliği veya kokusuz diş ipliği harika olur.

Katmanlardan üçüne 'süt tartı' doldurun; katmanlar arasına toz halinde tarçın serpin ve katmanları bir diğerinin üzerine istifleyin.

Krema kaplamasını (ganache) mikrodalga fırında %20'lik ayarda ya da Çözme ayarında yerfıstığı yağı kıvamını buluncaya kadar eritin ve sonrasında in üst ve yan taraflarını ince bir krema kaplamasıyla (ganache) kaplayın.

Kılıbın yüksekliğini ve çevresini ölçün ve yağ yapışmayan kağıttan bu ebatla kesin.

Eritilmiş çikolatadan 50 gramı açılır-kapanır torbaya dökün, torbadan küçük bir parçayı kopararak sıkma torbası yapın ve yağ yapışmayan kağıdın üzerinde sarmal şekiller yapın.
Çikolata oturmada n önce kağıdı kaldırın ve süslemeler yana gelecek şekilde in etrafında katlayın.
ikolatanın kağıdını çekerek in üzerindeki dantel modelini ortaya çıkarın.
Üst kısmını tarçın, tarçın çubukları veya çikolata tanecikleriyle süsleyin.

