TARTE AUX ABRİCOTS (FRANSA)

https://www.lezzetsirri.com

Kayısılı Tart

tart hamuru için
150 gr. un
75 gr. tereyağı
2 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
üstü için:
1/2 kg. taze kayısı (20 adet) veya 1 kg. kayısı konservesi
6 çorba kaşığı toz şeker
1 sap vanilya
krema için: 1/2 litre süt
2 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı toz vanilya
glasaj için;
1/2 su bardağı pişmiş kayısıların suyu veya kayısı konservesinin suyu
3 çorba kaşığı kayısı reçeli

Derin bu kaba unu koyun, içine küçük parçalar halinde kestiğiniz tereyağını, toz şekeri, tuzu ve yumurta sarılarını ilave edin. Parmak uçlarınızla çalışarak kınlan bir hamur elde edin. Üstünü kapatarak 30 dakika kadar buzdolabında dinlenmeye bırakın.
Hamurunuz dinlenince çıkartın ve 20 cm. çapında bir tart kabının dibine incecik yayın. Hamurun kenarlarını kabın kenarlarına doğru yükseltin. Hamurun dibine, birkaç yere çatal batırın ve tekrar buzdolabına koyarak 15 dakika daha bekletin.
Daha sonra hamurun üzerine 1 su bardağı kadar kuru fasulye dökerek önceden 190 derecede kızdırdığınız fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkartın, fasulyeleri atın ve yine fırına koyarak 5 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Fasulyeler hamurun kabarmaması içindir. Üstü için; taze kayısı kullanıyorsanız, kayısıları ikiye bölüp tencereye koyun. Üzerlerini geçmeyecek kadar su ilave edin, 4 çorba kaşığı şekeri ve sap vanilyayı koyup çok hafif ateşte tahta bir kaşıkla şeker eriyinceye kadar hafifçe karıştırın. Daha sonra 15-20 dakika kayısılar yumuşayıncaya kadar pişirip ateşten alın, kendi suyunda soğumaya bırakın. Soğuyunca kayısıları bir kevgirle çıkarıp bir tabağa alın, vanilyayı çıkarıp atın ve kayısıların suyunu glasaj için kullanmak üzere bir kenara bırakın. Konserve kayısı kullanıyorsanız; kayısı tanelerini süzerek çıkarın ve konservenin suyunu glasaj için saklayın. Krema için; 1/2 litre sütü kalan şeker ve vanilyayla küçük bir tencereye koyup kaynamaya bırakın. Sütünüz kaynamaya başlayınca, 2 çorba kaşığı mısır nişastasını bir parça su ile açın ve kaynayan süte karıştırarak ekleyin. Kremanız koyulaşınca tencereyi ateşten alın, içine 2 yumurta sarısını hızlıca karıştırarak ekleyin ve soğumaya bırakın. Kremanız biraz soğuyunca, daha önce pişirdiğiniz tartın üzerine dökün ve bir kaşıkla yayın. Üzerine, pişmiş kayısıları veya konserve kayısıları düzgün olarak dizin. Glasaj için ayırdığınız kayısı suyunu veya konserve suyunu kayısı reçeli ile bir tavaya koyun ve karıştırarak kaynatın. Hazırladığınız glasajı bir kaşıkla kayısıların üzerine gezdirin. Tartınızı ılık veya soğuk olarak yanında çırpılmış krem ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39331 • adı:Tarte aux abricots (Fransa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.05.2024 - 19:58