



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARTOLETLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Tart Un 1 yumurta 50 g margarin

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Puding

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Dondurma

Üzeri için:

Mevsim meyveleri

Tart un karışımının üzerine yumurta ve margarini ilave edin. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 3 dakika çırpın. 12 adet küçük tart kalıbının içlerini margarin ile yağlayın. Tart hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp merdane ile açın ve kalıbın dibini ve yanlarını kaplayacak şekilde bastırarak yayın. Diplerini çatal yardımı ile delin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)

Piştirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Fırından çıkartıp iyice soğuduğunda kalıplarından çıkartın.

Krema: Vanilinli pudingi 2,5 su bardağı süt ile 2-3 dakika kaynatarak pişirin. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın. İyice soğuduğunda üzerine 1 poşet toz dondurmayaı döküp 2-3 dakika çırpın. Bu kremayı buzdolabında 10-15 dakika bekletip tartoletlerin içine doldurun.

Üzerlerini meyvelerle süsleyip tarifine göre hazırladığınız tart jölesi ile kaplayın.