



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ KALPLI TART

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

Hamur:

1 su bardağı dondurulmuş yaban mersini

1 yemek kaşığı toz şeker

0,5 çay bardağı su

125 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta sarısı

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı un

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli

2 su bardağı süt

80 g margarin

Süslemek için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

10 adet taze yaban mersini (blueberry)

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Yaban mersinlerini bir tencereye alın. Üzerine toz şeker ve suyu ilave edip orta ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp ve 5 dakika daha pişirin. Süre sonunda ocaktan alın. Çatal ile iri parçaları ezerek karıştırın ve soğumaya bırakın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kalıbı margarin ile yağlayın. Tereyağı, yumurta sarısı, pudra şekeri, şekerli vanilin, un ve hazırladığınız yaban mersini püresinden 2 yemek kaşığı kadarını bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan cevizden biraz daha büyük bir parça ayırın. Kalan hamuru kalıbın içine, kenar kısmı 4 cm yüksekliğinde olacak şekilde yayın. Çatal ile birçok yerinde delin. Dondurucuya alın ve 5 dakika bekletin. Süre sonunda dondurucudan çıkarın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın. Ayırdığınız hamuru merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın ve kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp, margarini ilave edin ve 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan tartı dikkatlice kalıbından çıkarın ve servis tabağına alın. Soğuyan pastacı kremasını çırpma kabına alın. Üzerine kalan yaban mersini püresini ilave edin ve mikser ile 2 dakika çırpın. Tartın içerisine alın ve üzerini düzeltin. Buzdolabında 1 saat bekletin.

Süre sonunda hazırladığınız kalp şeklindeki kurabiyeler, çikolata parçaları ve yaban mersini ile üzerini süsleyerek servis yapın.

