



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ ŞERİTLİ TART

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

Hamur:

150 g soğuk tereyağı

1 yumurta

3 - 4 yemek kaşığı su

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2,5 - 3 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

1,5 su bardağı dondurulmuş yaban mersini (blueberry)

1 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı su

2,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

2 yemek kaşığı iri kırılmış badem

Üzeri için:

1 yemek kaşığı süt

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 24 cm)

Tereyağını küçük küpler şeklinde kesin ve bir kaba alın. Üzerine yumurta, su, pudra şekeri, şekerli vanilin, 2,5 su bardağı un ve hamur kabartma tozunu ekleyin. Orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yarım su bardağı unu azar azar ekleyerek yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölün, üzerini kapatın ve buzdolabında 15 dakika bekletin.

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Süre sonunda hamurlardan birini buzdolabından alın ve merdane ile 27 cm çapında açın. Hamuru merdanenin üzerine sararak kalıbın üzerine taşıyın. Eliniz ile hafifçe bastırarak kalıbın tabanına ve kenarlarına oturtun. Çatal ile birçok yerinden delin ve buzdolabında 10-15 dakika bekletin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda kalıbı fırına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Tartı fırından alın ve soğumaya bırakın.

Yaban mersini, toz şeker, su ve mısır nişastasını bir tencereye alın ve iyice karıştırın. Orta ateş üzerinde pişirmeye başlayın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Pastacı kremasını soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Bademleri ekleyin ve kaşık ile karıştırın.

Fırını 170 °C'ye ayarlayıp çalıştırın. Hazırladığınız pastacı kremasını tartın içine yayın. Yaban mersinli karışımın 1 yemek kaşığı kadarını üzeri için ayırın ve kalanı tartın içine yayın. Hazırladığınız tartın ortasına 4 cm çapında çember kalıp koyun. Kalan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın. Merdane ile 27x27 cm boyutlarında açın. 1 cm genişliğinde şeritler şeklinde kesin. Bu şeritleri ortadaki çemberin etrafını saracak şekilde tartın üzerine sıralayın. Kalıbın dışına sarkan kısımlarını kesin. Tartın ortasındaki çember kalıbı çıkarın ve oluşan boşluğa ayırdığınız 1 yemek kaşığı yaban mersinli karışımı doldurun. Şerit hamurların üzerine az miktarda süt sürün. Fırına alın ve üzeri hafif pembeleşinceye kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin. Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169695 • adı:Yaban Mersinli Şeritli Tart • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 13:59