



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ TART

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

Hamur:

- 1 - 1,5 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 2 yumurta
- 100 g oda sıcaklığında tereyağı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 2,5 - 3 yemek kaşığı fındık kırığı

Dolgu:

- 250 g tatlı lor peyniri
- 1 su bardağı krema
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1,5 su bardağı yaban mersini (blueberry)

Üzeri için:

- 1 - 2 yemek kaşığı yaban mersini (blueberry)
- 1 limon kabuğu rendesi

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 28 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Unu bir kaba eleyin, üzerine buğday nişastası ve hamur kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Yumurta, tereyağı, toz şeker ve şekerli vanilini ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile yüksek devirde 3 dakika çırpın. Düşük devirde çırpmaya devam ederek hazırladığınız un karışımını 3 seferde ekleyin. Fındıkları ilave edin ve düşük devirde 10-15 saniye çırpın. Hamuru tart kalıbına alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından aldığınız tartı 5 dakika sonra ters çevirerek kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Tatlı lor peyniri, krema ve limon kabuğu rendesini bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın. Yaban mersinlerini ilave edin ve kaşık ile yavaşça karıştırın. Soğuyan tartın üzerine alın, üzerini düzeltip yaban mersini ve limon kabuğu rendesi ile süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169696 • adı:Yaban Mersinli Tart • gönderen:göl • indirme tarihi:12.05.2024 - 07:37