



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ TARTOLET

Tuzlu tart hamuru:

400 ml süt

5 adet yumurta

500 g řeker

20 g řeker

1 kg un

1 kg tereyađı, sođuk

2 paket vanilya

Biraz limon kabuđu rendesi

1 tutam tuz

İçi:

Yaban mersini, ahududu veya karışık orman meyveleri (taze veya derin 400 ml krema dondurulmuş)

800 ml bütün yumurta

Yukarıdaki listede yer alan malzemelerden tuzlu tart hamuru hazırlayın. Malzemelerin soğuk olmasına ve hamuru çabuk yoğurmaya dikkat edin. Aksi takdirde hamur, pişerken yanmaya yatkın olur. Tuzlu tart hamurunu en az bir saat soğutun.

Bu arada tam yumurta, süt ve kremadan (2:1:1 oranında) içi hazırlayın ve arzu ettiğiniz miktarda şekerle tatlandırın.

Tuzlu tart hamurunu aın, yuvarlak yapın ve Multibaker kalıbın oyuklarına yerleştirin, hafifçe bastırın. Orman meyvelerini hamurun içine doldurun ve üzerine, hamurun kenarının 3 mm altına gelinceye kadar i dkn. Küçük tartları SelfCookingCenter® nitesinde "Fırınlama", "Tepside kek" ayarında fırınlayın.

Ardından biraz soğutup üzerlerine biraz kayısı marmeladı dkn veya pudra şekeri serpin.

Sođuk veya ılık servis edin.

Not: Ravent, kayısı, Frenk zm veya başka meyvelerle de olur.

