


Ahududulu Supangleli Tart

10 dilim

 pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Supangle
2,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Jelatin
1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Hamur:

100 g tereyağı
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 yemek kaşığı soğuk su
1,5 - 2 su bardağı un

Üzeri için:

1 su bardağı ahududu
1 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 24 cm)

1 Supanglenin hazırlanışı:

Sütü tencereye alın ve üzerine supangle poşetini boşaltın. Orta ısıdaki ocakta el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca jelatini ilave edin ve 1 dakika karıştırarak pişirin. Ocağı kısıp çikolata parçalarını ekleyin ve karıştırarak 2 dakika daha pişirin. Ocağın altından alın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar arada karıştırarak bekletin.

2 Hamurun hazırlanışı:

Tart kalıbını margarin veya tereyağı ile yağlayın. Tereyağı, yumurta sarısı, pudra şekeri, şekerli vanilin ve soğuk suyu bir kaba alın. Unu azar azar ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru merdane ile 27 cm çapında açın. Merdaneye sararak tart kalıbının üzerine alın. Eliniz ile hafifçe bastırarak hamuru kalıba yerleştirin. 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 tartı fırına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırından alın. 5-10 dakika sonra tartı kalıptan dikkatlice çıkarın ve soğumaya bırakın.

3 Dolgu ve servis:

Supangleyi tartın içine alın ve kaşık ile yayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletip üzerini ahududu ve Antep fıstığı ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail: musterihizmetleri@droetker.com.tr • Danışma
Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04