


Bahar Tartı

Yaklaşık 7 - 8 kişilik

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

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

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding
1,5 su bardağı süt
0,5 su bardağı krema
3 yemek kaşığı fıstık ezmesi
3 yemek kaşığı süt

Kalıp:

Dikdörtgen tart kalıbı (13x30 cm)

1 Ön hazırlık:

Kalıbın kenarlarını margarin ile yağlayın. Kalıbın boyutunda bir pişirme kağıdı kesin ve tabanına yerleştirin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Tereyağı, un, yumurta sarısı, pudra şekeri, şekerli vanilin ve suyu bir kaba alın. Yumuşak bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Hamurdan cevizden biraz daha büyük bir parça ayırın. Kalan hamuru merdane ile pişirme kağıdı üzerinde kalıbın boyutunda açın. Kalıba alın ve eliniz ile hafif bastırarak kenarlarda 1,5-2 cm yüksekliğinde çerçeve oluşacak şekilde yayın. Çatal ile birçok yerinden delin. Kalıbı buzdolabının derin dondurucu kısmında 5 dakika bekletin ve süre sonunda pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika



Ayırdığınız hamuru pişirme kağıdı üzerinde 2-3 mm kalınlığında açın. Değişik boyutlardaki çiçek kalıplar ile kesin. Kalan hamurdan küçük parçalar alın ve eliniz ile yaprak şekli verin. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın.

Tartı fırından çıkarın. Daha sonra kurabiyeleri koyun ve hafif pembeleşinceye kadar 7-8 dakika pişirin. Fırından aldığınız tartı 5 dakika sonra kalıptan dikkatli bir şekilde çıkarın ve soğumaya bırakın.

3 Dolgunun hazırlanışı:

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan aldığınız pudingi cam bir kaseye aktarın ve alttan üste doğru yavaş bir şekilde karıştırarak soğutun. Fıstık ezmesini bir kaba alın, üzerine sütü ekleyin ve kaşık ile karıştırın.

4 Şekillendirme ve servis:

Soğuyan tartı servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız fıstık ezmesini sürün. Soğuyan pudingi 0,5 cm çapındaki düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Fıstık ezmesinin üzerine sıkın. Hazırladığınız çiçek ve yaprakları üzerine yerleştirin ve buzdolabına alın. 1-2 saat bekletin ve servis yapın.

