

# Fındıklı Supangle Tart

Yaklaşık 4 - 6 kişilik



pratik

— yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Dolgu:

- 1 poşet Dr. Oetker Supangle
- 1 su bardağı krema
- 0,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı çekirdeksiz vişne

### Hamur:

- 3 yumurta akı
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 2 su bardağı öğütülmüş fındık
- 1,5 çay bardağı un

### Üzeri için:

- 1 çay bardağı çekirdeksiz vişne
- 1 yemek kaşığı kırılmış Antep fıstığı

### Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

## 1 Dolgunun hazırlanışı:

Krema ve sütü bir tencereye alın. Üzerine supangle poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Soğuyan supangleyi buzdolabında bekletin.

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Kalıbın kenarlarını da kaplayacak şekilde içine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**

Yumurta akı ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile 3-4 dakika çırpın. Şekerli vanilini ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Öğütülmüş fındık ve unu ekleyin, spatula yardımı ile alttan üste doğru iyice karıştırın. Hamuru kalıba alın, kaşık yardımı ile kalıbın tabanına ve kenarlarda 3 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturacak şekilde yayıp pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırından aldığınız tartı 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğutma teli üzerinde soğumaya bırakın.

**3 Dolgu ve servis:**

Supangleyi soğuyan tart tabanının içine alın ve yayın. Üzerini vişne ve Antep fıstığı ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

