

Glutensiz Bal Kabaklı Tart

Yaklaşık 10 dilim



pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Taban için:

75 g kabak çekirdeği içi
12 - 15 adet küp şeklinde doğranmış hurma
50 g tereyağı
300 g toz badem
1 yumurta
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

400 g ayıklanmış bal kabağı
400 g yoğurt
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal
1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
2 yemek kaşığı bal
4 yumurta
1 yemek kaşığı mısır unu

Kalıp:

Tabanı çıkan tart kalıbı (Ø 24 cm)

1 Tabanın hazırlanışı:

Kabak çekirdeklerini mutfak robotunda öğütün. Üzerine hurmayı ekleyip püre haline getirin. Derin bir kaba alın. Üzerine tereyağı, badem, yumurta ve hamur kabartma tozunu ilave edin. Önce spatula ile karıştırın, daha sonra eliniz ile toparlayıp kalıbın tabanına ve yanlarına bastırarak yayın. Buzdolabında bekletin.

2 Dolgunun hazırlanışı:

Kabakları bir tencereye alın ve üzerini kapatacak kadar su ekleyin. Orta ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 10 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Soğuyan kabakları mutfak robotuna alın. Üzerine yoğurt, portakal aroması, rendelenmiş zencefil, bal, yumurta ve mısır ununu ilave edip karıştırarak püre haline getirin.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Buzdolabındaki tart tabanını çıkarın ve üzerine hazırladığınız dolguyu dökün.
Üzerini düzeltin ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 50 - 60 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Buzdolabında 2-3 saat bekletin. Tartı kalıptan çıkarıp servis tabağına alın ve 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