


Glutensiz Pudingli Meyveli Tart

Yaklaşık 10 - 12 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı
- 2 yumurta (orta boy)
- 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1,5 çay bardağı süt

Üzeri için:

- 1 paket Dr. Oetker Glutensiz Kakaolu Puding
- 2,5 su bardağı süt
- 0,5 su bardağı vişne
- 0,5 su bardağı ahududu
- 0,5 su bardağı böğürtlen

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 28 cm)

***Dr. Oetker Glutensiz ürünler dışındaki malzemelerin de gluten içermediğinden emin olunuz.:**

1 Ön hazırlık:

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un karışımını çırpma kabına koyun. Üzerine yumurta, tereyağı, şekerli vanilin, toz şeker ve sütü ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru kalıba alıp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp 15 dakika bekletin. Tartı kalıptan çıkarıp ters çevirerek servis tabağına alın ve soğumaya bırakın.



3 Üzerinin hazırlanışı:

Sütü tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 10 dakika karıştırarak soğutun.

4 Tartın hazırlanışı ve servis:

Hazırladığınız pudingi tartın üzerine yayın. Buzdolabında yaklaşık 2 saat bekletin. Üzerine vişne, ahududu ve böğürtlenleri sıralayıp dilimleyerek servis yapın.

