

Narlı Tart

10 dilim



pratik

🕒 yaklaşık 40 dakika



1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Kalıbın ölçüsünü 30 cm boyutuna ayarlayın ve tepsiye koyun. Kalıbın kenarlarını margarin ile yağlayın.

2 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba eleyin. Pudra şekeri, kakao ve tuzu ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine yumurta akı ve soğuk tereyağı parçalarını ekleyip fazla ezmeden parmak uçları ile yoğurun. Hamurun yarısını kalıbın içine yayın. Kalan hamur ile parmaklarınız ile hafifçe bastırarak kalıbın iç kısmına 3 cm yüksekliğinde kenar oluşturun. Tepsi ile birlikte buzdolabına alın ve 10-15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Malzemeler:

Hamur:

2 su bardağı un
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 - 1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 tutam tuz
1 yumurta akı
125 g soğuk tereyağı (küp şeklinde doğranmış)

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant
2 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Pasta jölesi:

1 poşet Dr. Oetker Kırmızı Pasta Jölesi
8 yemek kaşığı toz şeker
2 su bardağı su
1 su bardağı ayıklanmış nar

Kalıp:

Dr. Oetker Varino Serisi Ayarlanabilir Oval Pişirme Çerçevesi 26-38 cm



3 Dolgunun hazırlanışı:

Süt ve pastacı kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile 3 dakika çırpın. Buzdolabında beklettiğiniz hamuru çıkarın ve çatal ile birçok yerinden delin. Hazırladığınız kremayı hamurun üzerine yayın ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

4 Pasta jölesi:

Pasta jölesi ve toz şekeri bir tencereye alın ve iyice karıştırın. Üzerine suyu ekleyin ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, 1 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Arada karıştırarak 20 dakika soğutun. Soğuyan tartın üzerine nar tanelerini serpin. Üzerine beklettiğiniz pasta jölesini kaşık ile azar azar dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

