


Orman Meyveli Bademli Tart

8 - 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Taban için:

- 1 su bardağı bütün çiğ badem
- 1 çay bardağı su
- 1 - 2 yemek kaşığı üzüm pekmezi
- 0,5 su bardağı yulaf ezmesi
- 0,5 su bardağı un
- 25 g eritilmiş tereyağı
- 1,5 yemek kaşığı kurutulmuş turna yemişi (cranberry)

Dolgu:

- 2 poşet Dr. Oetker Orman Meyveli Puding
- 3,5 su bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Jelatin

Üzeri için:

- 1 çay bardağı dondurulmuş ahududu
- 1 çay bardağı dondurulmuş böğürtlen
- 1 çay bardağı dondurulmuş frenk üzümü
- 1 çay bardağı dondurulmuş yaban mersini (blueberry)
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Sütü, Bitter, Beyaz Çikolata Parçaları

Kalıp:

Tart kalıbı (Ø 24 cm)

1 Ön hazırlık:

Bademleri sıcak suda 5-10 dakika bekletin ve kabuklarını soyun. Tart kalıbını margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Bademleri mutfak robotuna alın, üzerine su, pekmez, yulaf ezmesi ve unu ekleyip öğütün. Süre sonunda bir kaba alın, cranberry ve eritilmiş tereyağını ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Tart kalıbına yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

3 Dolgunun hazırlanışı:

Sütü ve pudingi tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın. 1 dakika sonra jelatini azar azar ilave edin. Karıştırarak 1 dakika daha pişirin ve ocağın altından alın. Kabuk tutmaması için arada karıştırarak soğutun.



4 Dolgu ve süsleme:

Soğuyan tartı servis tabağına alın. Pudingi tartın içine yayın ve üzerini düzeltin. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Süre sonunda orman meyveleri ve çikolata parçaları ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

