



Kavuzlu buğday unlu erikli tart

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	45 Dak.
Dinlenme süresi	1 Saat
Piştirme süresi	45 Dak.
Porsiyon	6
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Kavuzlu buğday unu hamuru

- 225 g Kavuzlu buğday unu, açık renk
- 100 g Tereyağı, soğuk
- 2 Çor. k. Muscovado şekeri, alternatif ham şeker
- 1 Paket Şekerli vanilin
- ½ Çay k. Tuz
- 80 g Su, soğuk

Kavuzlu buğday ununu ve tereyağını bir kaba alın ve iki elinizin arasında ovalayarak unun kırıntılı hale gelmesini sağlayın. Kalan malzemeleri ekleyin ve sıkı bir hamur haline getirin. Hamuru buzdolabında yakl. 1 saat soğumaya bırakın.

Tart

- 40 g Badem, öğütülmüş
- 700 g Erik
- ½ Vanilya çubuğu
- 250 ml Krema
- 2 Yumurta
- 40 g Şeker

Fırın tepsisini ısıtmak için tepsiyi fırının soğuk piştirme bölgesine sürün. Ön ısıtma yapın.

Piştirme bölgesini PizzaPlus ile 175° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Kavuzlu buğday unu hamurunu açın, yuvarlak fırın tepsisine yerleştirin ve üzerine çatal ile delikler açın. Hamurun tabanına badem döşeyin.

Erikleri yıkayın, ikiye bölün ve hamurun tabanına yayararak yerleştirin.

Dolgu için vanilya çubuğundan çekirdekleri kazıyın ve kalan malzemelerle karıştırın. Dolguyu eriklerin üzerine dökün.

Tartı fırın tepsisine koyarak önceden ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırınlayın.





Piřirilecek yemeęi koyun

PizzaPlus esnasında 175 45 Dak. °C

Piřirdikten sonra tartı kalıptan çıkartın ve hafifçe soğumaya bırakın.

Aksesuar

TopClean özellikli yuvarlak fırın tepsisi, 29 cm çapında

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluřturulma tarihi 11.12.2019

