



Meyveli tart

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

20 Dak.
30 Dak.

45 Dak.

1

Combair V2000 2021 itibarıyla

Çıtır hamur, bol meyve ve üstüne kremamsı bir sos. İster erik, ister elma veya kiraz olsun, sulu bir tart için uygun olmayan meyve neredeyse hiç yoktur. İster fındık, badem veya galeta unu, ister ev yapımı veya hazır hamur olsun, bu meyveli tart mevsime özgü sulu meyveleri değerlendirmenin harika bir yolu olabilir.

Hamur

250 g Beyaz un

½ çk Tuz

150 g Tereyağı, soğuk, küp şeklinde

3 yk Soğuk su

Şekil verme

yeteri kadar Şekil vermek için
beyaz un

İç malzeme

40 g çekilmiş fındık

1 kg Mevsim meyveleri, dilimler halinde (örneğin kayısı, erik, elma ve/veya kiraz)

250 ml Yarım yağlı krema

2 Yumurta

2 yk Şeker





Hamur

Un ve tuzu bir kapta karıştırın. Tereyağı küplerini ekleyin ve kırıntılı bir kıvama gelene kadar elinizle hızlıca ovalayın. Su ekleyip hamur haline getirin ancak yoğurmayın. Hamurun üzerini örtün ve min. 30 dakika soğutun.

Şekil verme

Hamuru az miktarda un üzerinde yaklaşık 2 mm kalınlığında açın, hazırladığınız fırın tepsisine yerleştirin, tabanını çatala iyice delin, üzerini örtün ve en az 15 dakika soğutun.

Tart

Fırını PizzaPlus ayarında 180 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın. Tabanına fındıkları serpin ve üzerine meyveleri yerleştirin. Ölçülü bir kaba kremayı, yumurtaları ve şekeri karıştırıp meyvelerin üzerine dökün. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırındaki tel ızgaranın üzerine yerleştirin ve yaklaşık 45 dakika pişirin. Meyveli tartı fırından çıkarıp hafifçe soğumaya bırakın.

Pişirme bölgesini PizzaPlus ile 180 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

PizzaPlus esnasında 180 45 Dak. °C

İpuçları

İlk olarak bir hamur kesici kullanarak unu tereyağıyla buluşturarak işe başlayın. Ellerinizin sıcaklığı tereyağını eritebilir, mümkünse bundan kaçınmalısınız.

Hamuru elle hazırlamak yerine mutfak robotunu kullanarak da hazırlayabilirsiniz. Unu, tuzu ve tereyağı küplerini ezin, su ekleyin, kısa bir süre ezmeye devam edin, tezgahta bir araya getirin ve tarif edildiği şekilde soğutun.

Aksesuar

Fırın kağıdıyla kaplanmış veya yağlanmış ve unlanmış tart tepsi (yakl. çapı 28–30 cm)

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

04.08.2025

