تارت المنغا

المكونات:

قاعدة التارت:

- 250 بسكويت الشاي المفتت
- ½ كوب زبدة غير مملحة

الحشوة:

- 2 ½ كوب ماء
- علبة حليب نستله المكثف المحلى
- بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيلا
- ½ كوب دقيق الذرة
- حبات متوسطة الحجم منغا مقطّعة إلى مكعبات
- 2 165 مل كريما الخفق

طريقة التحضير:

- يمزج الماء مع حليب نستله المكثف المحلّى في قدر ويُغلى.
- تُمزج البيضتان، مسحوق الفانيلا ودقيق الذرة في وعاء ثمّ تُسكب المكونات فوق مزيج الحليب الساخن. يُغلى المزيج مع التحريك المستمرّ حتى يتكاثف.
- يُسكب المزيج النهائي في قاعدة التارت المعدة من البسكويت.
- يُترك حتى يبرد ويُصبح بدرجة حرارة الغرفة العادية ثمّ تُوزّع مكعبات المنغا برفق على وجهه.
- تُخفق الكريما لمدة تتراوح بين 5 و6 دقائق أو حتى تجمد، تُستعمل الكريمة لتزيين جوانب التارت.

الف صحة!