

طريقة تحضير تارت الدراق

المقادير:

مقادير الطبقة الاولى:

- ١ علبة بسكويت ديجستف او بسكويت شاي عادي
- ١٠٠ غ زبدة بحرارة الغرفة

مقادير الطبقة الثانية:

- 2 ½ كوب حليب
- بيضتين
- ملعقة فانيلا كبيرة
- ملعقة زبدة كبيرة
- ٣ ملاعق نشاء كبيرة
- ¼ كوب سكر

مقادير الطبقة الثالثة:

- علبة دراق كبيرة او ٣ حبات دراق مقطعة
- حبتين كيوي طازج مقطع على شكل هلال
- ٢-٤ حبات فراولة مقطعة بشكل طولي
- علبة هلام (جلو) بنكهة الدراق
- ملعقة طعام نشاء
- كوب ماء مغلي

طريقة التحضير:

الطبقة الاولى: - اطحنى البسكويت طحنا ناعماً ثم افركيه باصبع الزبدة الطرية حتى يمتزجوا جيداً ورصيهم في قالب التشيز كيك ثم ضعيه في الثلاجة حتى يتماسك.

الطبقة الثانية: - في وعاء على النار، امزجي مكونات الطبقة الثانية حتى يتماسك المزيج ويتكاثف واسكبيه على طبقة البسكويت وضعيه في الثلاجة حتى يتماسك.

صفي الفواكه المقطعة