

هل تشتهي تارت الكاسترد؟ اليكم طريقة تحضيرها

مما لا شك به أن تارت الكاسترد من أشهى وألذ الحلويات. اتبعوا مع "إلا" مراحل تحضيراتها على طعم الفراولة، من خلال المقال التالي:

لتحضير هذه التارت لعدد ٥ أشخاص، أنتم بحاجة إلى المقادير التالية: ملعقة فانيليا صغيرة، ربع كوب سكر، ملعقتان باردتان من الماء تكون باردة جداً، ١٠٠ غرام زبدة وكوب ورير دقيق أبيض. أما حشوة الكيك، فتتكون من ٤ ملاعق سكر تكون كبيرة، ٥٠٠ ميللتر من الحليب السائل وكسترد بودرة حسب رغبتكم. أما لتزيين التارت، فيكون بناءً لرغبتكم طبعاً.

إن طريقة التحضير ليست بالأمر الصعب؛ فأول شيء يجب التفكير به هو تحضير عجينة التارت. لتحقيق ذلك توضع الزبدة الباردة، السكر، الفانيليا والدقيق في وعاء كبير حيث يتم خلطهم جيداً إلى حين الحصول على عجينة. ثم ينصح بزيادة الماء البارد إليها ويستمر بالعجن. بعدها ضعوا العجينة في الثلاجة لمدة اقصاها نصف ساعة لكن قبل، غطوها جيداً. عند مرور النصف ساعة، قوموا بإخراج العجينة من الثلاجة وأفردوها بالنشابة. لمساعدتكم أكثر لتتمكنوا من فردها بسماكة نصف سنتيمتر، دعوها بين كيسين وثابروا على الفرد. ومن ثم، توضع العجينة في قالب تارت مخصص تستخدمون الشوكة لصنع الأخرام فيها. غطوا العجينة بورقة زبدة، وحتى لا ترتفع، رشوا فوقها بعد الحبوب الجافة. بعدها نضعه في الفرن لمدة تقريباً تمتد إلى ١٥ دقيقة، وبالتحديد ننتظر حتى تتحمر الأطراف، وعند التحمير يقام بنزع الحبوب والورقة، لتترك العجينة وحدها لمدة ٥ دقائق أخرى. أخيراً، أخرجوه من الفرن وأنتظروه حتى يبرد.

أما لجهة تحضير الحشوة، فيحبذ أن نتبع التعليمات المدونة على العلبة لتحضير مقدار الكاسترد اللازم. وأخيراً، يتم مرغ هذه الحشوة على التارت ويمكن تزيينه بالفاكهة التي تريد، حسب ما تحبه