

تارت الدراق

المقادير:

مقادير الطبقة الاولى:

- ١ علبة بسكويت دايجستف (او بسكويت شاي عادي)
- ١٠٠ غ زبدة بحرارة الغرفة

مقادير الطبقة الثانية:

- 2 $\frac{1}{2}$ كوب حليب
- بيضتين
- ملعقة فانيلا كبيرة
- ملعقة زبدة كبيرة
- ٣ ملاعق نشاء كبيرة
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر

مقادير الطبقة الثالثة:

- علبة دراق كبيرة او ٣ حبات دراق طازج مقطعة على شكل هلال
- حبتين كيوي طازج مقطع على شكل هلال
- ٢-٤ حبات فراولة مقطعة بشكل طولي
- علبة هلام (جلي) 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 فوق طبقة الكاسترد.
- على النار ضعي كوبا من الماء المغلي واذيبي فيه محتوى كيس الهلام كاملاً واضيفي ملعقة طعام نشاء بعد اذابتها في قليل من الماء البارد الى الهلام المذاب وحركي قليلا ثم ارفعيه عن النار وضعيه جانبا قليلا حتى يبرد.
- بواسطة ملعقة اضيفي الهلام على طبقة الفواكه مع مراعاة عدم خروج الهلام او زيادته عن حد الفواكه كما هو موضح في الصورة.
- ضعيه في الثلاجة حتى يجمد وقدميه.

الف صفة!