

تارت الدراق

المقادير:

مقادير الطبقة الاولى:

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

مقادير الطبقة الثانية:

- ٢ $\frac{1}{2}$ كوب حليب
- ببيضتين
- 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
- ٤-٢ حبات فراولة مقطعة بشكل طولي
- علبة هلام (جلی) بنكهة الدراق
- ملعقة طعام نشاء
- كوب ماء مغلي

طريقة التحضير:

الطبقة الاولى:

- اطحني البسكويت طحنا ناعماً ثم افركيه باصبع الزبدة الطيرية حتى يمتزجو 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 واذيببي فيه محتوى كيس الهلام كاملاً واضيفي ملعقة طعام نشاء بعد اذا بتها 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 زياسته عن حد الفواكه كما هو موضح في الصورة.
- ضعيه في الثلاجة حتى يجمد وقدميه.

الف صحة !