تارت الفاكهة

المقادير:

للعجينة:

- ثلاث كؤوس دقيق مخصّص للحلويات
- كأس ونصف سكر ناعم
- بيضة
- كأس زبدة
- ملعقة فانيلا
- ملعقة من الليمون المبشور

للكريمة:

- نصف كأس دقيق
- ملعقة ليمون مبروش
- نصف كأس قشطة
- كاسان حليب سائل
- ملعقة فانيلا
- بيضتان

للوجه:

- كأس من حبات الفراولة المقطعة أصناف
- 3 حبات من الكيوي الشرحات
- حبة صغيرة من الأناناس

طريقة التحضير:

العجينة:

1. توضع البيضة في وعاء عميق ثمّ تخفق بالخفاقة الكهربائيّة حتى تصبح ذات لون فاتح.
2. تضاف الفانيلا وبرش الليمون مع الاستمرار بالخفق على سرعة عالية.
3. يضاف السكر على الخليط مع إعادة الخفق حتى يتكون خليط كريمي.
4. تضاف الزبدة والدقيق على الخليط مع الخفق، حتى تتكون عجينة

متماسكة.

5. توضع العجينة بالثلاجة لحين تحضير الكريمة.

الكريمة:

1. يوضع الحليب السائل والقشطة في وعاء معاً على نار هادئة، حتى يتكون خليط متجانس.
2. يضاف برش الليمون، الفانيلا، الدقيق، والبيض، مع التحريك المستمر حتى يتكون خليط ذو كثافة مناسبة ومتماسكة.
3. توضع الكريمة في الثلاجة مع تحريكها من وقت الى آخر.

تارة الفاكهة:

1. تحضر الصينية المخصصة للتارت.
2. تدهن بالقليل من الزبدة، ثم تخرج العجينة من الثلاجة وتفرد بشكل متساوٍ على كامل الصينية مع رفعها قليلاً عن الأطراف.
3. توضع ورقة ألمنيوم فوق العجينة، ثم يوضع مقدار معين من الحبوب لتثبيت التارت وتجنّب نفخه.
4. تدخل الى الفرن على درجة حرارة متوسّطة حتى تنضج وتحمرّ من الأطراف والأسفل.
5. تخرج العجينة من الفرن وتزال الحبوب وورقة الألمنيوم، وتترك لتبرد بدرجة حرارة المطبخ.
6. توضع عليها الكريمة مع توزيعها بشكل متساوٍ.
7. تفرد الفاكهة على كامل التارت.
8. تدخل التارت إلى الثلاجة لمدّة ساعة حتى تتماسك الكريمة.

الف صحة!