

تارت المنغا

المقادير:

- 250 غ بسكويت، مفتت
- 110 غ زبدة غير مملحة، مذوبة
- 2 ونصف كوب ماء
- 1 علبة حليب مكثف محلى
- 2 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة مسحوق الفانيلا
- $\frac{1}{2}$ كوب دقيق الذرة
- 1 حبة بشر حامض
- 2 حبة مانغا متوسطة الحجم وناضخة، مقطعة مكعبات
- 165 مل كريمة الخفق

طريقة التحضير:

1. يخلط البسكويت مع الزبدة.
2. يرص مزيج البسكويت في صينية تارت.
3. توضع صينية التارت في البراد لـ 10 دقائق.
4. في وعاء غميق، يمزج الحليب المكثف المحلى مع الماء ويغلى على نار متوسطة.
5. في وعاء للمزج، يخلط البيض والفانيلا والدقيق، ثم تضاف المكونات الى مزيج الحليب، ثم يغلى الخليط مع تحريك مستمر حتى يتكاثف.
6. يسكب المزيج في قاعدة التارت ويترك حتى يبرد.
7. توزع قطع المانغا على وجه صينية التارت.
8. تخفق الكريمة لمدة 6 دقائق حتى تجمد، ثم تستخدم لتزيين وجه التارت.