

طريقة تحضير تارت الأيس كريم

المكوّنات لتحضير عجينة التارت:

- سكر بودرة - كوب
- زلال بيض - 1
- فانيليا - ربع ملعقة صغيرة
- قشر ليمون حامض مبشور - ربع ملعقة صغيرة
- زبدة على حرارة الغرفة - 227 غرام
- دقيق - 3 أكواب ونصف

للتزيين:

- أيس كريم بنكهة الفانيليا
- فراولة مقطّعة إلى أنصاف
- توت أحمر أي كرانبيري

طريقة تحضير عجينة التارت:

- في وعاء ضعي زلال البيض، الفانيليا، قشر الليمون الحامض المبشور، السكر البودرة، الزبدة والدقيق.
- إعجني جيداً بيديك ثمّ قسّمي العجينة على قوالب تارت صغيرة.
- إخبزي قوالب التارت على حرارة 180 درجة مئوية، لـ 15 دقيقة أو حتى تنضج ثمّ اتركيها جانباً حتى تبرد جيداً .
- أخرجي التارت من القوالب وضعي في كلّ واحدة ملعقة كبيرة من الأيس كريم ثمّ زيّني بقطع الفراولة أو التوت وقدّميها.

الف صحة!