تارت القرفة والبسكوت الهش



المقاديـــــــر: للتارت: - 3 أكواب من الدقيق. - 1 ملعقة صغيرة من الملح.
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة. - ملعقة كبيرة من الخل الأبيض.
- 2 بياض بيض. - 1 كوب من الزبدة الباردة. - 2 ملعقة كبيرة من الماء المثلج. للبسكوت الهش: - ¼ كوب من الزبدة اللينة. - ¼ كوب من السكر. - ½ ملعقة صغيرة من بشر البرتقال. - 1 ملعقة صغيرة من عصير البرتقال. - 3/1 كوب من الدقيق. - ½ 2 ملعقة كبيرة من شراب الذرة أو قطر. - 3 أكواب ونصف من الكريمة اللباني المخفوقة مع ¼ كوب من السكر البودرة.
- 1 كوب من القشطة الطازجة. - 3 أكواب من الفاكهة الطازجة المقطعة قطعاً متوسطة (فراولة، كيوي، مانجو). - أنواع توت مختلفة وأوراق نعناع طازجة للتزيين.
الطريقـــــة: للتارت: - يسحن الفرن عل حرارة 180 درجة مئوية. - يخلط الدقيق مع الملح والقرفة في العجان الكهربائي على سرعة بطيئة. - يضاف الخل وبياض البيض مع الاستمرار في العجن على سرعة متوسطة حتى تتداخل المكونات. - تضاف الزبدة والماء المثلج وتعجن المكونات حتى نحصل على عجين أملس متجانس. - يفرد العجين في قالب دائري كطبقة رقيقة بحيث يأخذ شكل القالب، ويتم عمل ثقوب في العجين باستخدام شوكة حتى لا يرتفع أثناء الخبز. - يوضع في البراد نحو 3 ساعات حتى يتماسك، ثمّ يخبز في الفرن نحو 25 دقيقة أو حتى تمام النضج، يترك جانباً ليبرد.

للبسكوت الهش: - تخفق الزبدة مع السكر في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائي على سرعة متوسطة، حتى تصبح كالكريمة. - يضاف بشر وعصير البرتقال إلى خليط الزبدة مع الاستمرار في الخفق. - يضاف الدقيق تدريجياً إلى خليط الزبدة، ثمّ يضاف شراب الذرة مع الاستمرار في العجن حتى تتجانس المكونات. - يغطى العجين ويوضع في البراد لمدة ساعة حتى يتماسك. - يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. - يفرد ورق زبدة في صاج، ويفرغ ورق مقوى (كرتون) على شكل دائرة صغيرة ويوضع فوق ورق الزبدة. - تفرد طبقة رقيقة من العجين داخل الشكل المفرغ وتساوى، ثمّ يرفع الورق المقوى ليبقى شكل دائرة العجين فوق ورق الزبدة. - يخبز في الفرن لمدة 6 دقائق، ثمّ توضع دوائر العجين على قعور أكواب زجاجية مقلوبة (مع الضغط الخفيف حتى تأخذ شكل الكوب، وتترك لتبرد. - يخلط مقدار 3 أكواب من الكريمة اللباني مع القشطة والفاكهة الطازجة في وعاء عميق، ثم يوضع الخليط في قالب التارت المخبوز (بحيث تأخذ شكلاً هرمياً). - يوضع المقدار المتبقي من الكريمة اللباني في كيس حلواني، ويملأ كل كوب من البسكوت بوردة من الكريمة وأحد أنواع التوت. - توزع الأكواب فوق خليط الكريمة بشكل جمالي، ثمّ توزع بينها أوراق النعناع الطازجة.