

أسهل طرق صناعة التورتة بالفواكة



مقادير عمل التارت بالفواكه

مكوّنات قاعدة التارت:

3 أكواب أو 420 غ من الدقيق العادي

1 كوب أو 200 غ من الزبدة غير المملحة 'الطرية'

1 كوب أو 200 غ من السكر الناعم

2 من البيض

1 ملعقة صغيرة من قشر الحامض 'المبشور'

مكوّنات الحشوة:

2½ أكواب أو 625 مل من الماء

1 علبة أو 397 غ من حليب نستله المكثف المحلى

4 من البيض

1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفانيليا

½ كوب أو 60 غ من دقيق الذرة

1 ملعقة صغيرة من قشر الحامض المبشور

طريقه عمل التارت بالفواكه

تُخلط جميع مكونات العجينة في وعاء وتُفرك بأطراف الأصابع حتى تُشكّل عجينة. تُقسّم العجينة إلى كرات صغيرة وتُرصّ كل كرة في قعر وجانب قالب صغير لخبز التارت. يُرصّ القعر بالشوكة لتفادي انتفاخ العجينة عند خبزها. تُخبز بعدها العجينة في فرن محمّى على حرارة 200 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 10-13 دقيقة أو حتى تصبح صفراء ذهبية اللون. توضع جانباً لتبرد.

في أثناء ذلك، يُمزج الماء مع حليب نستله المكثف المحلّى في قدر ويُغلى المزيج. يُمزج البيض، مسحوق الفانيلا، دقيق الذرة وبشر الحامض في وعاء للمزج، ثمّ تُسكب المكونات فوق المزيج المغلي. يُغلى المزيج مع التحريك المستمرّ حتى يتكاثف. يوضع جانباً ليبرد. (يُغطّى بورق بلاستيك للحؤول دون تجفّف الحشوة).

تُمزج الحشوة الباردة بالملعقة حتى تصبح ناعمة ثمّ توضع في كيس أنبوبي وتُحشى بها التارت الصغيرة الباردة التي تمّ إعدادها.

تُنسّق شرائح متنوّعة من الفواكه الطازجة على الوجه وتُقدّم.