تارت بالفاكهة



المقادير:

- طحين: 200 غرام
- ملح: رشة
- زبدة: 115 غراماً
- سكر: 50 غراماً
- بيض: بيضة واحدة

للكريما:

- حليب: 300 ملل
- فانيلا: ملعقة صغيرة
- بيض: 3 بيضات
- سكر: 50 غراماً
- نشاء الذرة: 20 غراماً

طريقة التحضير:

- يُمزج الطحين مع الملح، ثمّ تضاف الزبدة وتخفق جيداً حتى تصبح طرية وتتجانس مع الطحين، عندها يضاف السكر مع الاستمرار في الخفق ومن ثمّ تضاف البيضة.
- يوضع الخليط في البراد نحو 20 دقيقة، ثمّ يوزع في قوالب خاصة توضع في الفرن نحو 25 دقيقة.
- في هذه الأثناء، تحضر الكريما بمزج السكر مع صفار البيض جيداً ومن ثمّ إضافة نشاء الذرة مع الاستمرار في الخفق حتى يتجانس المزيج.
- في وعاء آخر يوضع على النار، يمزج الحليب مع الفانيلا ويترك حتى يغلي، ثمّ يضاف إليه بالتدريج ومع التحريك خليط البيض ويترك المزيج على النار حتى يغلي ويصبح سميكاً مع الاستمرار بالتحريك.
- توزع الكريما على قطع التارت، وفوقها الأنواع المختارة من الفاكهة.