

Kremali Cilekli Tart Pasta

Malzemeler

2,5 su b. un
125 gr. pudra sekeri
1 paket vanilya
125 gr. tereyagi
Yarim cay k. tuz
1 adet yumurta
4 yemek k. sut
Krema icin;
200 gr. sut
75 gr. toz seker
1 yumurta
1 cay b. un
25 gr. beyaz cikolata
Uzeri icin;
Yarim kilo cilek
Antep fistigi

Yapilisi

Tart hamuru icin toz seker ile soguk tereyagini karistirin.

Yumurtayi ekleyin.

Unu, vanilya ve tuzu karistirin azar azar hamurunuzda ekleyip yogurun.

Ele yapismayacak bir hamur elde edince, yaglanmis tart kalibiniz boyutunda acip, kalibinize yerlestirin.

Catalla birkac yerinden delip 180 derecede onceden isitilmis firinda yaklasik 25 dk. kadar pisirin ve ilimasi icin kenara alin.

Krema icin sut ile toz sekerin yarisini tencereye koyup kaynatin.

Ayri bir kapta, kalan toz seker ile yumurtayi karistirin.

Kaynattiginiz sutten azar azar yumurtali karisimiza ekleyip ilitin.

Unu eleyip yumurtali karisima ekleyin ve guclu bir sekilde karistirin.

Elde ettiginiz karisimi tenceredeki karisima ekleyip surekli karistirarak koyulasmasini saglayin.

Karisima, beyaz cikolatayi ekleyip karistirarak eritin ve sogumasini bekleyin.

Hazirladiginiz kremayi tart hamurunun uzerine dokun.

Cilekleri dilimleyip uzerini susleyin. Antep fistigi ile susleyin.

Dilimleyerek servis yapin.