

Mini Tart

Malzemeler

1 paket tatli turta tabani

Kremasi icin;

1 paket Dr. Oetker Creme Ole (vanilyali ya da muzlu) (puding reyonunda bulabilirsiniz)

500 ml. (2,5 su bardagi) sut

1 paket Dr. Oetker tart jolesi

2 corba kasigi toz seker

250 ml. (2,5 cay bardagi) su

Yapilisi

Mini tartlari Carrefour'da bulabilirsiniz. Once uzerindeki tarife gore Creme Ole'yi sutle cirparak kremasini hazirlayin ve buzdolabina kaldirin. Tart jolesini de toz seker ve su ile uzerinde yazdigi sekilde pisirin.

Jole ilinirken kullanmak istediginiz meyveleri kucuk kucuk dograyin. En cok kayisi, seftali, uzum, cilek, kivi, muz, armut, frambuaz, bogurtlen yakisiyor.

Tartlarin icine once hazirladiginiz krema ile doldurun.

Hazirladiginiz meyve parcasini bir catal/kurdan yardimiyla jolenin icine batirin ve jole ile kaplayin. Boylece meyveleriniz kararmayacak ve gorsel acidan guzel gorunecek.

Son olarak meyveyi tartin uzerine koyun. Butun tartlar icin ayni islemi yapip buzdolabinda jolenin donmasini bekleyin.