

تارت تن سب

سیبها را پوست می کنید دانه های آنرا در می آورید...



سیب 3 عدد
 شکر 90 گرم
 کره 80 گرم
 وانیل شکری 1 بسته
 خامه به مقدار کافی
 تخم مرغ 1 عدد
 طرز تهیه خمیر بریزه
 200 گرم ارد
 50 گرم شکر
 تخم مرغ 2 عدد فقط زرده آن
 کمی شیر
 کمی نمک
 یک بسته وانیل شکری
 کره 100 گرم
 طرز تهیه تارت

سیبها را پوست می کنید دانه های آنرا در می آورید در قالبی که مورد استفاده قرار می دهید 90 گرم شکر به اضافه 80 گرم کره را روی حرارت قرار دهید تا گرم شوند توجه کنید حرارت خیلی زیاد نباشد چون در این صورت شکرها میسوزند سپس سیبها را می چینید ته قالب تو جه کنید سیبها را خیلی نازک ببرید هر سیب را به دو نصف و سپس به 4 قطعه در آ ورید و ردیف ته قالب روی مایع شکر و کره می چینیم و روی حرارت قرار دهیم تا زمانی که رنگ شکر تغییر کند و بصورت کارامل در بیاید طبعاً سیبها هم جوش میخورند و این طبیعی است در ضمن به شکر ته قالبتان یک بسته کوچک وانیل شکری هم اضافه کنید فکر می کنم بیست دقیقه ای طول می کشد تا

سیبها با مخلوط کارامل و کره آماده شود در این صورت قالب را از روی حرارت بردارید و مرحله بعد دوم 1 عدد تخم مرغ را در ظرفی با تقریباً نصف لیوان خامه خوب مخلوط کنید و گرم حاصل را روی سیبها بریزید . مرحله سوم

محتوی آرد و کره نرم و شکر و زرده تخم مرغ با کمی کوچولو نمک به اضافه یک بسته کوچک وانیل شکری را مخلوط کنید تا خمیر نرمی بدست بیاید و بدستتان نچسبد اگر خمیر خیلی خرد و خشک بود در این صورت کمی شیر اضافه کنید تا خمیر به دستتان نچسبد و خمیر را وردنه کنید مطابق قالب روی قالب اضافه کنید یعنی روی کرم سیبها تا اینکه کاملاً قالب را بگیرد و بعد مثل همیشه فر را از قبل گرم کنید و محتوی قالب را درون فر با حرارت 220 به مدت 20 دقیقه یعنی تا زمانی که خمیر بریزه کاملاً طلایی شود و بعد قالب را از فر خارج کنید و بگذارید نیم ساعت یا کم و بیش سرد شود و بعد آنرا با دقت بر گردانید توجه کنید قبل از برگرداندن قالب با وسیله ای تیز دور خمیر قالب را ببرید یعنی از ظرف جدا کنید تا براحتی خمیر از ظرف جدا شود. دستور فرانسسه این تارت طبعاً کمی با دستورات من متفاوت هست در واقع در تارت تن مایع کرم تخم مرغ و خامه را اضافه

نمی کنند شما هم مختارید میتوانید اضافه نکنید میتوانید این تارت را همراه بستنی میل کنید.