

# Bakewell Tart

Toplam 50 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 28 dk

8 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 13/10

Bakewell tart, reçel ve bademli dolgusuyla ince tabanlı tereyağlı ve çay saatine yakışan bir İngiliz tart yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Badem unu
- 0.5 su bardağı Ahududu reçeli
- 0.5 su bardağı Şeker
- 2 yemek kaşığı File badem

## Yapılışı

1. Tart hamurunu kalıba yerleştirip çatalla birkaç yerinden delin.
2. Tabanı 180°C fırında 10 dakika ön pişirin, reçel hamuru 1 slatması.
3. Reçeli ince tabaka halinde yayı ve bademli frangipane harcını üstüne alı ve dolgu tabandan kayması.
4. Yüzeyi düzleyip file badem serpin.
5. Tartı 180°C fırında 28 dakika pişirin, orta kısımları 1ncce soğutun.

### PÜF NOKTASI

Reçeli ince sürmek hamurun tabanında dengeli tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleri pudra şekeri serperek çay saatinde oda sıcaklığında sunun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

Kuruyemiş