

Hong Kong Egg Tart

Toplam 155 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

12 kişilik

Zor

~215 kcal

Açılış 2/10

Hong Kong egg tart, ince tereyağlı tart kabuğunu buharlaşmış süt, yumurta ve vanilyalı pürüzsüz muhallebiyle doldurur.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 225 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Şeker
- 2 adet Yumurta
- 2 adet Yumurta sarısı
- 0.3 su bardağı Buharlaşmış süt
- 0.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Vanilya

Yapılış

- Un, tereyağı ve az suyla tart hamuru hazırlayın.
- Hamuru 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Şeker ve sıcak suyu karıştırıp sıcakta soğutun.
- Yumurta, yumurta sarısı, süt ve vanilyalı şekerli suyla çırpın.
- Hamuru kalıplarına bastırın.
- Muhallebiyi kalıplara doldurun.
- Tartları 190°C'de 18 dakika, sonra 160°C'de 12 dakika pişirin.
- 15 dakika ılıtılıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Muhallebiyi süzmek yüzeyde kabarcıklar ve pütür oluşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tartları fırından çıktıktan sonra ılıtılıp servise servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

