

# Treacle Tart

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 2/10

Treacle tart, altın şurup ve ekmek kırıntılarıyla hazırlanan dolgunu gevrek tart tabanında şarap klasik bir İngiliz çay tatlısıdır.

## Malzemeler

- 1 adet Tart hamuru
- 300 gr Altın şurup
- 150 gr Ekmek kırıntısı
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu
- 1 kase Krema
- 1 adet Yumurta

## Yapılış

- Tart hamurunu kalıba yerleştirip taban çatalla delin.
- Tabanı 200°C fırında 10 dakika kör pişirin.
- Şurup, ekmek kırıntısı, yumurta ve limon kabuğunu homojen karıştırın.
- Dolguyu 10 dakika bekletin, kırıntı haruru emsin diye.
- Dolguyu tabana yayıp 160°C fırında 25 dakika pişirin.
- Tart 20 dakika dinlendirin, dolgu keserken akmasın.

### PÜF NOKTASI

Taban çatalla delmek kör pişirme sırasında kabarmayı azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bir kaşık krema ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta