

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ هست کلید در گنج حکیم

تارت با ژله بستنی



تهیه، طبخ، عکس و برنامه نویسی
کامپیوتری تقدیمی است از :
خانم شهلا آقا محمد صادق حریر فروش
و آقای مرتضی مقیم اسلام



خروج

کالری تارت

مواد لازم



Pmdirin.com

مواد لازم برای تارت با ژله بستنی



با این مقدار مواد لازم
به اندازه یک بشقاب بزرگ
از "تارت با ژله بستنی"
خواهیم داشت.

چند عدد

آلبالو

نمایش تصویر

دو لیوان

بستنی وانیلی

نمایش تصویر

یک کاسه ماست خوری

مارمالاد

نمایش تصویر

۷۵ گرم

کره

نمایش تصویر

نصف

قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

سه عدد زرده

تخم مرغ

نمایش تصویر

۶۵ گرم

پودر شکر

نمایش تصویر

دو طعم

پودر ژله

نمایش تصویر

۱۸۰ گرم

آرد گندم

نمایش تصویر

وسایل لازم

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری تارت

طرز تهیه

مواد لازم برای تارت با ژله بستنی

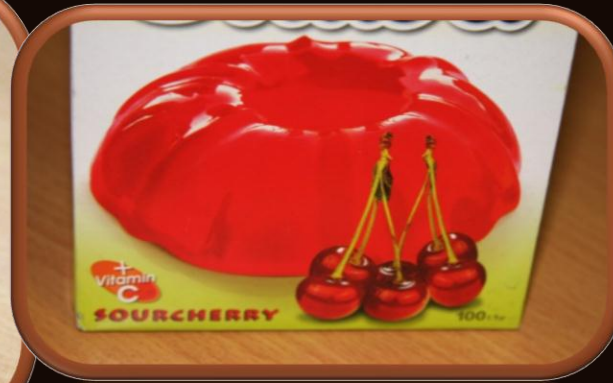


سه عدد زرده تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تارت با ژله بستنی



دو طعم پودر ژله آلبالویی و پرتقالی

از هر کدام نصف بسته،

معادل ۵۰ گرم نیاز می باشد.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تارت با ژله بستنی



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تارت با ژله بستنی



۶۵ گرم پودر شکر

معادل سه قاشق غذاخوری سرپر

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تارت با ژله بستنی



یک کاسه ماست خوری مارمالاد شاتوت، توت فرنگی
یا غیره

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تارت با ژله بستنی



۷۵ گرم کره

سه چهارم یک بسته کره صد گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تارت با ژله بستنی



۱۸۰ گرم آرد گندم
حدود نه قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تارت با ژله بستنی



چند عدد آلبالو برای تزئین
حدود صد گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تارت با ژله بستنی



دو لیوان
بستنی
وانیلی
جمعاً معادل
۲۴۰ گرم بستنی



خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای تارت با ژله بستنی



یک قالب تارت به قطر ۲۴ سانت

همزن برقی

تخته و وردنه برای باز کردن خمیر

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه تارت با ژله بستنی



آرد و وانیل را در ظرفی ریخته، مخلوط می کنیم و وسط آن را گود می کنیم. زرده های تخم مرغ، کره نرم شده و پودر شکر را وسط آرد ریخته و مواد را با همزن برقی از قسمت وسط هم می زنیم تا کم کم خمیر صاف و یکدستی به دست آید (اگر خمیر خشک بود یک قاشق شیر به آن اضافه می کنیم).

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت با ژله بستنی



در آخر خمیر را کمی با دست ورز داده، در کیسه نایلونی می گذاریم و برای حداقل نیم ساعت در یخچال می گذاریم تا خمیر کمی سفت شده و آماده باز کردن شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت با ژله بستنی



خمیر را از یخچال درآورده، کمی آرد روی تخته پاشیده و آن را با وردنه به قطر ۲ الی ۳ میلیمتر باز می کنیم و داخل قالب پای را با خمیر می پوشانیم. برای اینکه وسط خمیر پف نکند، فویل آلومینیومی یا کاغذ روغنی روی خمیر گذاشته و مقداری نخود یا لوبیای خام روی آن می ریزیم. (به جای این کار می توان با چنگال وسط خمیر را در چند جا سوراخ کرد)

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت با ژله بستنی



از نیم ساعت قبل فر را با حرارت متوسط (۱۶۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، قالب را در طبقه وسط فر، برای مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه قرار می دهیم تا خمیر پخته، لبه های آن کمی طلایی شود. بعد از کمی سرد شدن، تارت به راحتی از قالب جدا می شود. آن را در یخچال می گذاریم تا کاملاً سرد شود.

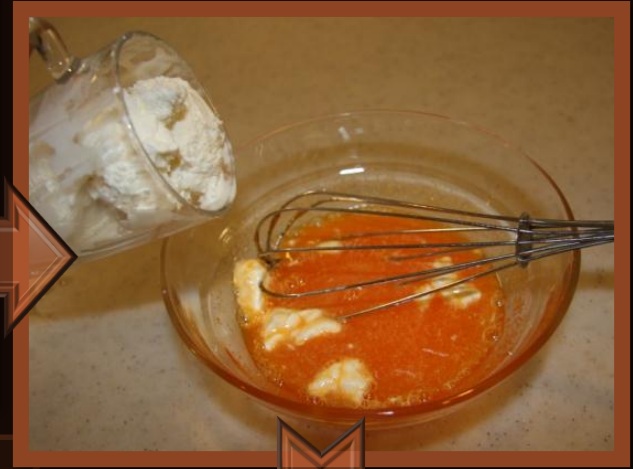
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت با ژله بستنی



نصف لیوان آب جوش (صد گرم) را در ظرفی ریخته، ۵۰ گرم (نصف بسته) پودر ژله پرتقالی را کم کم به آن اضافه کرده، هم می زنیم. بعد یک لیوان بستنی وانیلی (۱۲۰ گرم) را اضافه کرده، هم می زنیم تا مایه یکدست و غلیظ شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت با ژله بستنی



ژله بستنی را روی خمیر پخته و سرد شده ریخته، روی آن را صاف می کنیم و آن را حدود یک ساعت در یخچال می گذاریم تا سفت شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت با ژله بستنی



نصف لیوان آب جوش (صد گرم) را در ظرفی ریخته، ۵۰ گرم (نصف بسته) پودر ژله آلبالویی را کم کم به آن اضافه کرده، هم می زنیم. بعد یک لیوان بستنی وانیلی (۱۲۰ گرم) را اضافه کرده، هم می زنیم تا مایه یکدست و غلیظ شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت با ژله بستنی



ژله بستنی آلبالویی را روی ژله بستنی پرتقالی سرد شده، ریخته، آن را یک ساعت دیگر در یخچال گذاشته تا سفت شود. سپس مارمالاد آلبالو را روی آن ریخته و با چند عدد آلبالوی درسته روی آن را تزئین می کنیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت با ژله بستنی



تارت آماده پذیرایی می باشد.

نوش جان



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری تارت

کالری موجود در تارت با ژله بستنی



مقدار کالری موجود در کل تارت ژله ای حدود

۳۳۵۰ کیلوکالری

می باشد.



مقدار کالری موجود در یک چهارم

تارت ژله ای حدود

۸۴۰ کیلوکالری

می باشد.

مقدار کالری موجود در یک هشتم تارت ژله ای حدود

۴۲۰ کیلوکالری

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی