

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

تارت خامه با مارمالاد



Pmdirin.com

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

## مواد لازم برای تارت خامه با مارمالاد



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

یک بسته ۲۰۰ گرمی  
**خامه پاستوریزه**  
نمایش تصویر

یک کاسه ماست خوری  
**مارمالاد**  
نمایش تصویر

۷۵ گرم  
**کره**  
نمایش تصویر

نصف  
قاشق چایخوری  
**وانیل**  
نمایش تصویر

**وسایل لازم**  
نمایش تصویر

۱۸۰ گرم  
**آرد گندم**  
نمایش تصویر

صد گرم  
**پودر شکر**  
نمایش تصویر

سه عدد زرده  
**تخم مرغ**  
نمایش تصویر

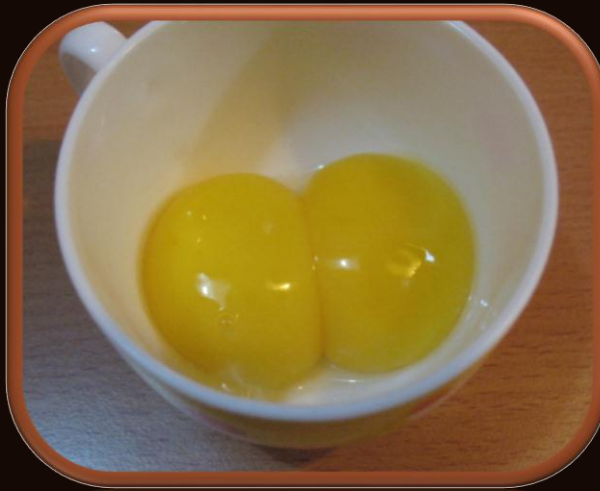
خروج

تصویر قبلی

کالری تارت

طرز تهیه

مواد لازم برای تارت خامه با مارمالاد



سه عدد زرده تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تارت خامه با مارمالاد



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تارت خامه با مارمالاد



۶۵ گرم (سه قاشق غذاخوری) پودر شکر برای تهیه خمیر تارت  
و ۳۵ گرم (حدود دو قاشق) برای تهیه خامه فرم گرفته

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تارت خامه با مارمالاد



یک کاسه ماست خوری مارمالاد شاتوت، توت فرنگی  
یا غیره

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تارت خامه با مارمالاد



۷۵ گرم کره

سه چهارم یک بسته کره صد گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تارت خامه با مارمالاد



۱۸۰ گرم آرد گندم  
حدود نه قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای تارت خامه با مارمالاد



یک بسته خامه پاستوریزه سفت ۲۰۰ گرمی

اگر کمی شیر کنار خامه جدا شده بود،  
آن را حتماً دور بریزید تا خامه بهتر فرم بگیرد.

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای تارت خامه با مارمالاد



یک قالب تارت به قطر ۲۴ سانت

و همزن برقی

تخته و وردنه برای باز کردن خمیر

خروج

تصویر قبلی

## طرز تهیه تارت خامه با مارمالاد



آرد و وانیل را هم زده، وسط آن را گود می کنیم. کره نرم شده را همراه زرده های تخم مرغ و ۶۵ گرم پودر شکر، وسط آرد می ریزیم و با همزن برقی هم می زنیم تا یکدست شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

## طرز تهیه تارت خامه با مارمالاد



در انتها خمیر را با دست کمی ورز می دهیم تا یکدست شده و به دست نچسبد (در صورت خشک بودن خمیر می توان یک قاشق شیر سرد به آن اضافه کرد). خمیر را در کیسه نایلونی گذاشته، حدود نیم ساعت در یخچال می گذاریم تا کمی سفت شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه تارت خامه با مارمالاد



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 خامه با مارمالاد



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 خامه با مارمالاد



یک بسته خامه سفت پاستوریزه ۲۰۰ گرمی را دو ساعت در فریزر گذاشته، تا کمی یخ بزند سپس آن را با دو قاشق غذاخوری پودر شکر و نوک قاشق چایخوری وانیل مخلوط کرده، حدود ۵ دقیقه هم می زنیم تا خامه فرم بگیرد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

## طرز تهیه تارت خامه با مارمالاد



با خامه فرم گرفته داخل تارت را پر کرده، روی آن را صاف می کنیم و بعد آن را نیم ساعت در فریزر گذاشته تا خامه کمی سفت شود. در آخر روی خامه را با مارمالاد می پوشانیم تا آماده پذیرایی شود.

### نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری تارت



## کالری موجود در تارت خامه با مارمالاد



مقدار کالری موجود در کل تارت حدود  
**۳۴۰۰ کیلوکالری**  
می باشد.



مقدار کالری موجود در یک چهارم تارت حدود  
**۸۵۰ کیلوکالری**  
می باشد.

مقدار کالری موجود در یک هشتم تارت حدود  
**۴۲۵ کیلوکالری**  
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی