

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم

تارت مارمالادی



Pmdirin.com

خروج

کالری تارت

مواد لازم

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

مواد لازم برای تهیه تارت مارمالادی



۳۰ گرم

شیر

نمایش تصویر

یک قاشق مرباخوری

بکینگ پودر

نمایش تصویر

۱۵۰ گرم

کره

نمایش تصویر

یک چهارم

قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

۲۸۰ گرم

آرد گندم

نمایش تصویر

وسایل لازم

نمایش تصویر

با این مقدار مواد لازم
به اندازه یک قالب گرد به قطر
۲۴ سانت یا دو قالب مستطیل به
طول ۲۶ سانت از "تارت
مارمالادی" خواهیم داشت.

۱۲۰ گرم

پودر شکر

نمایش تصویر

سه عدد

تخم مرغ

نمایش تصویر

یک کاسه ماست خوری

مارمالاد

نمایش تصویر

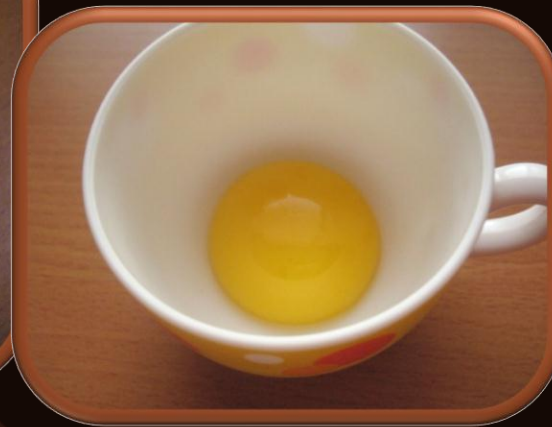
خروج

تصویر قبلی

کالری تارت

طرز تهیه

مواد لازم برای تهیه تارت مارمالادی



دو عدد تخم مرغ برای خمیر تارت
و یک عدد زرده تخم مرغ برای روی تارت

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت مارمالادی



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت مارمالادی



۸۵ گرم (چهار قاشق غذاخوری) پودر شکر برای تهیه خمیر تارت
و ۳۵ گرم (حدود دو قاشق) برای روی تارت

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت مارمالادی



یک قاشق مرباخوری بکینگ پودر
معادل ۶ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت مارمالادی



۱۵۰ گرم کره

یک و نیم بسته کره صد گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت مارمالادی



۲۸۰ گرم آرد گندم

حدود چهارده قاشق غذاخوری

دو الی سه قاشق آرد دیگر برای تهیه خمیر روی تارت نیاز می باشد.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت مارمالادی



یک کاسه ماست خوری مارمالاد شاتوت، آناناس،
آلبالو یا غیره

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت مارمالادی

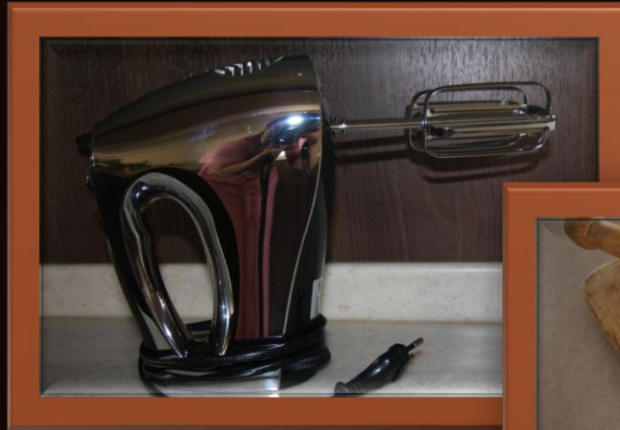


۳۰ گرم شیر
حدود سه قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای تهیه تارت مارمالادی



دو عدد قالب مستطیل شکل به طول ۲۶ سانت
یا یک قالب گرد یا به شکل قلب به قطر ۲۴ سانت

همزن برقی

تخته و وردنه برای باز کردن خمیر

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه تارت مارمالادی



۸۵ گرم شکر، ۱۵۰ گرم کره و یک
چهارم قاشق چایخوری وانیل را مخلوط
کرده، حدود دو الی سه دقیقه با همزن
برقی هم می زنیم تا کرم مانند شود.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت مارمالادی



یک تخم مرغ اضافه کرده و سی ثانیه هم می زنیم
و بعد تخم مرغ دوم را اضافه کرده و باز سی ثانیه
هم می زنیم و بعد شیر را اضافه کرده، هم می
زنیم. ۲۸۰ گرم آرد و یک قاشق مرباخوری بکینگ
پودر را با هم مخلوط کرده، کم کم به مواد اضافه
کرده، هم می زنیم تا خمیر ته شیرینی آماده شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت مارمالادی



ته قالب را چرب کرده، دو سوم از خمیر را ته قالب پهن می کنیم. بعد یک کاسه مارمالاد (در اینجا مارمالاد آناناس) روی خمیر می مالیم. در صورتی که مارمالاد در یخچال بوده و سفت می باشد، ابتدا آن را با حرارت ملایم، ولرم می کنیم و بعد آن را به طور یکدست روی خمیر می مالیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت مارمالادی



به یک سوم باقیمانده خمیر، آرد اضافه کرده، آن را ورز می دهیم (آنقدر آرد اضافه می کنیم تا خمیر به دست نچسبد). سپس کمی آرد روی تخته پاشیده و خمیر را با وردنه به قطر ۲ الی ۳ میلیمتر باز می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت مارمالادی



نوارهای باریکی از خمیر جدا کرده و روی مارمالاد را با آنها می پوشانیم (مطابق شکل). در آخر یک نوار به شکل دلخواه، دور تا دور تارت قرار می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت مارمالادی



یک عدد زرده تخم مرغ، یک قاشق مرباخوری پودر شکر و کمی وانیل را با هم مخلوط کرده، با یک برس روی خمیر می مالیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت مارمالادی



از نیم ساعت قبل فر را با حرارت متوسط (۱۶۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، قالب را در طبقه وسط فر، برای مدت ۲۵ الی ۳۰ دقیقه قرار می دهیم (تا زمانیکه روی خمیر طلایی شود). قالب را از فر درآورده تا کمی سرد شود. بعد از کمی سرد شدن، تارت به راحتی از قالب جدا می شود. آن را درآورده، در یخچال می گذاریم تا کاملاً سرد شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت مارمالادی



تارت را از یخچال درآورده، کمی پودر قند روی آن می پاشیم تا آماده پذیرایی شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت مارمالادی



می توان خمیری که برای روی تارت استفاده می کنیم را دو قسمت کرده، به یک قسمت آن یک قاشق غذاخوری پودر کاکائو بزنیم تا قهوه ای شود. سپس یک لایه از نوارهای کرم رنگ روی مارمالاد بچینیم و بعد لایه دیگر را با نوارهای قهوه ای به شکل موج روی لایه زیرین قرار دهیم. در آخر چند عدد ماهی بزرگ و کوچک با خمیر کرم رنگ درست کرده، روی نوارهای موجی می گذاریم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت مارمالادی



دور تا دور قالب را نیز با نوار های کرم رنگ تزئین می کنیم. و بعد مخلوط زرده و شکر روی خمیر مالیده، در فر می گذاریم تا پخته شود. در آخر به طور دلخواه می توان کمی پودر قند نیز روی تارت پاشید تا آماده پذیرایی شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت مارمالادی



با دو قالب مستطیل به طول ۲۶ سانت نیز می توان تارت مارمالادی (مارمالاد آلبالو) درست کرد. مراحل تهیه را مطابق شکل دنبال کنید.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت مارمالادی



با یک قالب به شکل قلب و به قطر ۲۴ سانت نیز می توان تارت مارمالادی (مارمالاد سیب) درست کرد. مراحل تهیه را مطابق شکل دنبال کنید.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری تارت

کالری موجود در تارت مارمالادی



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



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

مقدار کالری موجود در یک هشتم آن حدود
۴۲۰ کیلوکالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی