

تارت گاسه ای میوه ای

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 تهیه تارت کاسه ای میوه ای



با این مقدار مواد لازم
حدود ۲۰ الی ۲۵ شیرینی
"تارت کاسه ای میوه ای"
خواهیم داشت.



یک قاشق مرباخوری
بکینگ پودر
نمایش تصویر

چند عدد
میوه
نمایش تصویر

۳۰ گرم
شیر
نمایش تصویر

دو لیوان
بستنی وانیلی
نمایش تصویر

۱۵۰ گرم
کره
نمایش تصویر

نصف
قاشق چایخوری
وانیل
نمایش تصویر

۸۵ گرم
پودر شکر
نمایش تصویر

دو عدد
تخم مرغ
نمایش تصویر

چند طعم
پودر ژله
نمایش تصویر

۲۸۰ گرم
آرد گندم
نمایش تصویر

وسایل لازم
نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری تارت

طرز تهیه

مواد لازم برای تهیه تارت کاسه ای میوه ای



دو عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت کاسه ای میوه ای



نصف قاشق چایخوری وانیل

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت کاسه ای میوه ای



۸۵ گرم پودر شکر
معادل چهار قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت کاسه ای میوه ای



یک قاشق مرباخوری بکینگ پودر
معادل ۶ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت کاسه ای میوه ای



چند عدد میوه یا کمپوت میوه
برای تزئین روی شیرینی
میوه هایی از قبیل موز، آلبالو، انگور، ...
یا کمپوت آناناس، آلوورا، ...



خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت کاسه ای میوه ای



۱۵۰ گرم کره

یک و نیم بسته کره صد گرمی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت کاسه ای میوه ای



۲۸۰ گرم آرد گندم
حدود چهارده قاشق غذاخوری
دو الی سه قاشق آرد دیگر برای تهیه خمیر نیاز می باشد.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت کاسه ای میوه ای



۳۰ گرم شیر
حدود سه قاشق غذاخوری

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت کاسه ای میوه ای



چند طعم پودر ژله میوه ای از قبیل
پودر ژله موز، آناناس، ...
از هر کدام نصف بسته،
معادل ۵۰ گرم نیاز می باشد.

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای تهیه تارت کاسه ای میوه ای



دو لیوان

بستنی

وانیلی

برای مخلوط کردن

با دو طعم پودر ژله

جمعاً معادل

۲۴۰ گرم بستنی



خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای تهیه تارت کاسه ای میوه ای



قالب کاسه ای با لبه های دالبر

همزن برقی

تخته و وردنه برای باز کردن خمیر

خروج

تصویر قبلی

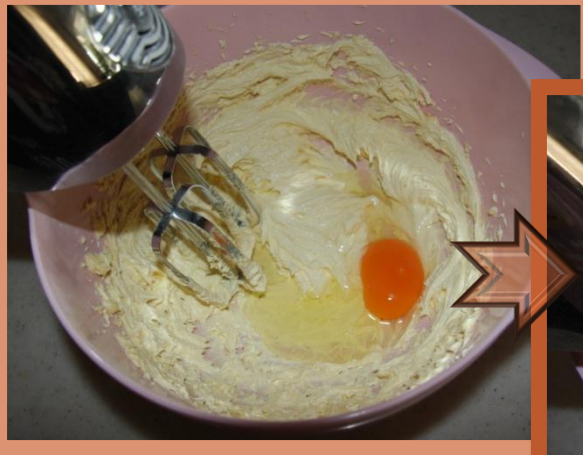
طرز تهیه تارت کاسه ای میوه ای



۸۵ گرم شکر، ۱۵۰ گرم کره و نصف قاشق چایخوری وانیل را با همزن برقی هم می زنیم تا کرم مانند شود.



طرز تهیه تارت کاسه ای میوه ای



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 می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت کاسه ای میوه ای



کم کم آرد اضافه کرده، خمیر 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 کاسه ای میوه ای



یک قالب کیک یزدی را برداشته، روی خمیر می گذاریم. کمی بزرگتر از قطر آن از خمیر جدا می کنیم و مطابق شکل داخل قالب می گذاریم. در آخر با چنگال چند سوراخ روی خمیر ایجاد می کنیم تا موقع پخته شدن ته آن گنبدی شکل نشود.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت کاسه ای میوه ای



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 و کمی طلایی شود. سپس 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 کاسه ای میوه ای



نصف لیوان آب جوش (صد گرم) را در ظرفی ریخته، ۵۰ گرم (نصف بسته) پودر ژله موز 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 ژله بستنی یکدست و غلیظ شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت کاسه ای میوه ای



کمی ژله بستنی روی کاسه تارت ریخته، با تکه های موز و آلبالو آن را تزئین می کنیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه تارت کاسه ای میوه ای



با طعم های مختلفی از پودر ژله و میوه های آن، می توان شیرینی را تهیه کرد.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری تارت

کالری موجود در تارت کاسه ای میوه ای



مقدار کالری موجود
در کل شیرینی حدود

۴۰۰۰

کیلوکالری

می باشد.



مقدار کالری موجود در یک عدد شیرینی حدود

۱۷۰ کیلوکالری

می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی