



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

## Фруктовый Тартолет

Meyveli Tartolet



Пол килограмма летних фруктов: груши, абрикосы ,  
Для Теста:  
1 яйцо  
3 стакана муки  
Натёртая корочка одного лимона  
100гр. маргарина  
Пол стакана сахара  
Для крема:  
1,5 стакана молока  
1 стол.ложка муки  
1 стол.ложка пшеничного крахмала  
1 пакетик ванилина  
1 чайн.ложка маргарина

- # Приготовить тесто: мягкий маргарин, сахар и яйцо хорошо взбить миксером.
- # Добавить просеянную муку и натёртую лимон.корочку, замесить не липкое тесто. Тесто положить в полиэтил.пакет и убрать в морозильн.камеру на 30 минут.
- # Из теста подкатать 10 шариков и раскатать их в пласт размером как форма для тартолет. Пласты положить в формы смазанные маргарином.
- # Тартолеты положить на противень и запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 175.
- # Приготовить крем: холодное молоко, муку, крахмал и ванилин перемешать в маленькой кастрюльке, поставить на средний огонь. Варить до загустения.
- # Снять с огня, добавить маргарин и натёртую лимон.корочку.
- # Тартолеты остудить, сверху залить крем. Украсить тонко порезанными фруктами.

На фрукты можно посыпать сахарную пудру.