



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 полиэти.пакет и убрать в морозильн.камеру на 30 минут.

Из теста подкатать 10 шариков и раскатать их в пласт размером как форма для тартолет. Пласти 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, с верху залить крем. Украсить тонко порезанными фруктами.

На фрукты можно посыпать сахарную пудру.