

Çilekli Kırıntı Tart



Malzemeler (4-6 kişilik):

4 yemek kaşığı (125 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

500 gr çilek

1,5 su bardağı (300 gr) şeker

1 yemek kaşığı (20 gr) nişasta

3/4 su bardağı (90 gr) un

3/4 su bardağı müsli (çikolatalı fındıklı olabilir)

2 yemek kaşığı hindistan cevizi

Hazırlanışı:

Çileklerimiz yıkayıp ayıkladıktan sonra 2'ye bölerek fırın kabımıza diziyoruz. Fırın kabımızın içerisine ölçülü şekerimizin yarısı kadarını ve nişastamızı ekleyip karıştırdıktan sonra çileklerimiz kabımızın içine düzgünce yerleştiriyoruz.

Kalan malzemelerimizi bir kaptaki elimizle karıştırıp ardından çileklerimiz üzerine yayıyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirip sıcak veya ılık olarak servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

En önemli püf noktası kullandığımız çileklerin diri ve taze olması. Aksi takdirde fırında pişerken püre haline gelebilir. İstersek kırıntı tartımızı tek kişilik kaplarda hazırlayıp 1 top dondurma ile de sunabiliriz.