

# Yaban mersinli turta

## Ingrédients

- 20 cm çapında bir tart için:
- 90g pudra şekeri
- 30g badem tozu
- 1 yumurta
- 160g T55 un
- 50g mısır niastası
- 2 yemek kaşığı badem tozu

## Préparation

1. Hâlâ mümkünken kırmızı meyvelerin tadını çıkaralım!
2. Sonbahar gelmeden önce, çok basit bir şekilde, şekerli bir hamur ve bol miktarda yaban mersini ile yapılan rustik tarzda bir yaban mersinli tart. Malzemeler : Merdane Delikli tepsi Cannelé çemberi De Buyer Malzemeler : Koro badem tozu kullandım: Tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (başlı de il).
3. Hazırlık süresi: 30 dakika + 30 dakika piirme20 cm çapında bir tart için: Hamur: yumuak tereyağı pudra şekeri badem tozu 1 yumurta T55 un mısır niastası Tereyağını pudra şekeri ve badem tozu ile iyice karıştırın.
4. Karışım homojen hale gelince, yumurtayı ardından un ve mısır niastasını ekleyin.
5. Homojen bir top haline gelene kadar hızlıca karıştırın, ardından hamuru streç filme sarın ve en az 1 saat buzdolabında bekletin.
6. Ardından, hamuru 2 mm kalınlığında açın.
7. Önceden ya ladığınız çemberi yerle tirin, ardından en az 2 saat buzdolabında bekletin.
8. Kalan hamuru da açarak yaklaşık 1,5 cm çapında eritler kesin.
9. Bunları da ayrıca soğukta saklayın.
10. Montaj & piirme: 2 yemek kaşığı badem tozu Yaklaşık taze yaban mersini Tart tabanını badem tozu ile serpin.
11. Yaban mersinini ekleyin, ardından hamur eritleri ile kafes şeklinde kaplayın.
12. Önceden 170°C'ye ısıtılmış fırına koyun ve yaklaşık 30 dakika piirin, hamur altın rengi olmalıdır.
13. Çıkartmadan önce ılımaya bırakın; sade olarak veya bir top dondurma ya da krem anti ile servis edin ve keyfini çıkarın!