

Lorraine Kiş Tart

Toplam 90 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~510 kcal

Açılış 16/10

Quiche Lorraine, tereyağlı tart hamurunu pastırma yumurta, krema ve peynirli harçla fırınlayanengin Fransız klasikidir.

Malzemeler

- 250 gr Un
- 140 gr Soğuk tereyağ
- 4 adet Yumurta
- 250 ml Krema
- 180 gr Pastırma veya bacon
- 120 gr Gruyere peyniri
- 0.3 çay kaşığı Muskat

Yapılış

1. Un ve tereyağı kum gibi ufalayın, az soğuk suyla hamur yapın.
2. Hamuru kalıba yayıp 20 dakika soğutun.
3. Hamuru ağırlıklı olarak 180°C fırında 15 dakika kör pişirin.
4. Pastırma tavada 5 dakika hafif kızartın.
5. Yumurta, krema, peynir, muskat ve karabiberi çirpin.
6. Pastırma tabana yayıp kremal harç ekleyin.
7. Kişi 180°C fırında 28-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kör pişirmek kremal harç eklenince taban ıslanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil salata ve hardall sosla 11 dilimlerde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta