

# Treacle Tart

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 2/10

Treacle tart, altıncı yüzyıldan beri İngiltere'de popüler olan ve geleneksel olarak gevrek tart tabanında servis edilen klasik bir İngiliz çay tatlısıdır.

## Malzemeler

- 1 adet Tart hamuru
- 300 gr Altıncı yüzyıl şurubu
- 150 gr Ekmek kırıntısı
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu
- 1 kase Krema

## Yapılış

- Tart hamurunu kalıba yerleştirip tabanı çatalla delin.
- Tabanı 180°C fırında yaklaşık 15 dakika kör pişirip çıkarın.
- Altıncı yüzyıl şurubu, ekmek kırıntısı ve limon kabuğunu karıştırarak dolguyu hazırlayın.
- Harcı ön pişmiş tabana yayın tart 20-25 dakika daha fırınlayın.
- Treacle tartı fırından kremayla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tabanı çatalla delmek kör pişirme sırasında kabarmayı azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bir kaşık krema ile birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta