

שבועות שמחה!
עם טרה!



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת קנטור
טארט פירות עם קרם
וניל**



השתמשו בחמאה כמובן. תכינו ביחד עם
הילדים ותזמינו אנשים שאתם אוהבים



המרכיבים:

לבצק: 150 ג'י חמאה, חצי כוס סוכר, 3 כוסות קמח, כפית אבקת אפייה, שתי ביצים.
לקרם הוניל: 1 שמנת מתוקה, 1 אינסטנט פודינג, חצי כוס חלב,
3 כפות סוכר, כפית תמצית וניל.
לקישוט: בעיקרון כל מה שרוצים ואוהבים: שקדים מולבנים חצויים, פרוסות תות שדה, אוכמניות.

אופן הכנה:

מוסיפים את החמאה הביצים והסוכר למיקסר ומערבבים לתערובת אחידה. לאחר מכן מוסיפים את אבקת האפייה והקמח (בפעמיים) עד לקבלת בצק חלק יוצרים כדור עוטפים בניילון נצמד ומניחים לשעה במקרר. לאחר מכן מרדדים על משטח מקומח ומרפדים תבנית מתאימה במעט חמאה ומעליה את הבצק לגובה של כחצי ס"מ. אופים כ-20 דקות בתנור שחומם מראש על 180 מעלות. בינתיים מכינים את קרם הוניל מוסיפים את החומרים עד לקבלת קרם אחיד. עם הקרם ממלאים את הטארט שצונן עד לגובה של $\frac{3}{4}$ מהדפנות. במרכז העוגה מקשטים בשקדים ובפירות – תותים

ואוכמניות על ידי יצירת מעגלים לכיוון המרכז.
תשומת לב- לאחר מכן יש לתת לעוגה לנוח במקרר
ל-3 שעות לפחות. אז למרות שזה תמיד מגרה יש
להמתין בסבלנות..
בתיאבון ☒

