

# Pikan Cevizli Tart

Kavrulmuş pekan cevizi, mısır şurubu ve tereyağı ile otantik pekan tart tarifi. Çırpılmış krema ile sıcak servis edilen mükemmel Şükran Günü tatlısı.

2h 30min

HAZIRLIK

50 min

PIŞIRME

3h 20min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK



## Malzemeler

- 1 turta hamuru
- 4 yumurta
- 1 yemek kaşığı süt
- 2 bardak pikan cevizi
- 1 bardak mısır şurubu
- 1 bardak esmer şeker
- 1 çay kaşığı vanilya öz
- 4 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tarçın

## Yapılışı

### 1 Fırını ve Kalıbı Hazırlayın

Fırınızı 175°C (350°F) ısıtın. 9 inçlik tart kalıbını tereyağı veya yemeklik spreyle yağlayın, altını ve yanlarını tamamen kapladığınızdan emin olun.

- Pekan Cevizlerini Kavurun**

2 su bardağı pekan cevizini fırın tepsisine tek katman halinde yayın. Önceden ısıtılmış fırında kokusu çıkana ve hafif altın rengi olana kadar 8-10 dakika kavurun. Çıkarın ve diğer bileşenleri hazırlarken tamamen soğumaya bırakın.
- Tart Kabuğunu Hazırlayın**

Hazırladığınız tart hamurunuzu açın ve yağlanmış tart kalıbına bastırın, fazla kenarları kesin. Pişirme sırasında kabarmasını önlemek için altını çatala delik deşik edin.
- Dolguyu Hazırlayın**

In a large bowl, whisk together 1 cup brown sugar, 4 eggs, 1 tablespoon vanilla extract, 1 cup corn syrup, and 1 teaspoon salt until completely smooth. Slowly whisk in 4 tablespoons melted butter until fully incorporated.
- Tartı Birleştirin**

Soğumuş kavrulmuş pekan cevizlerini tart kabuğunun altına eşit olarak dağıtın. Dolgu karışımını pekan cevizlerinin üzerine dökün, tüm köşelere ulaştığından ve pekan cevizlerinin çoğunlukla kaplandığından emin olun.
- Initial Baking**

175°C (350°F) de 30 dakika, kenarları donup hafif altın rengi olana kadar ama merkez nazikçe sallandığında hala hafif titreme olana kadar pişirin.
- Complete Baking**

Aşırı esmerleşmeyi önlemek için tartı gevşekçe alüminyum folyoyla kaplayın. Merkez tam donana ve dokunulduğunda hafifçe geri dönene kadar 15-20 dakika daha pişirmeye devam edin.
- Soğutun ve Servis Edin**

Fırından çıkarın ve tamamen donana kadar kalıbında tel ızgara üzerinde en az 2 saat tamamen soğumaya bırakın. Keskin bıçakla dilimleyin ve oda sıcaklığında servis edin.

## Besin Değerleri

|        |         |              |     |     |       |        |
|--------|---------|--------------|-----|-----|-------|--------|
| 420    | 6g      | 52g          | 22g | 3g  | 45g   | 180mg  |
| KALORI | PROTEIN | KARBONHIDRAT | YAĞ | LİF | ŞEKER | SODYUM |

Porsiyon başına

## İpuçları

Pekan cevizlerini dolguya eklemekten önce mutlaka kavurun. Fırın tepsisine yayın ve 175°C'de 8-10 dakika boyunca kokusu çıkana kadar kavurun. Bu lezzetlerini yoğunlaştırır ve önemli doku kontrastı sağlar.

En pürüzsüz dolgu için oda sıcaklığında yumurta ve eritilmiş tereyağı kullanın. Soğuk malzemeler karışımın bozulmasına veya topaklaşmasına neden olabilir ve tartınızın final dokusunu etkiler.

Pişme durumunu tartın ortasına nazikçe dokunarak kontrol edin - hafifçe geri dönmeli ama yine de hafif titremeli. İç sıcaklık gıda güvenliği ve doğru donma için 90°C'ye ulaşmalı.

Pişirmenin ikinci yarısında tart kenarları çok çabuk koyulaşırsa, alüminyum folyo şeritleriyle kaplayarak aşırı esmerleşmeyi önleyin.

Hamuru eklemekten önce tart kalıbınızı pişirme kağıdıyla kaplayın veya iyice yağlayın. Bu kolay çıkarmayı sağlar ve özellikle yapışkan pekan dolgusuyla yapışmayı önler.

Dilimlemeden önce tartı tamamen soğumaya bırakın - en az 2-3 saat. Dolgunun düzgün donması için zamana ihtiyacı var ve çok erken kesmek akışkan bir karmaşaya neden olur.

En düzgün dilimler için ılık suya batırılmış ve her kesimde temizlenmiş keskin, ince bıçak kullanın. Yapışkan dolgu aksi takdirde temiz kesimler yapmayı zorlaştırabilir.

Artakalan tartı en iyi dokuda tutmak için oda sıcaklığında kapalı saklayın. Buzdolabı dolguyu çok sert yapabilir, ancak oda sıcaklığında tekrar yumuşar.