تارت بحشو الكسترد والشوكولاتة

المقادير: للعجين: 3 أكواب من الدقيق 1 ملعقة صغيرة من الملح 1 ملعقة كبيرة من الخل الأبيض 2 بياض بيض 1 كوب من الزبد المثلج، مكعبات 2 ملعقة كبيرة من الماء المثلج للحشو/ للجناش: 1 كوب من الشوكولاتة الداكنة المبشورة 2/1 كوب من الكريمة اللباني للكسترد: 2/1 1 كوب من الحليب 2/1 كوب من السكر 2/1 ملعقة صغيرة من الفانيليا 2/1 1 ملعقة كبيرة من النشاء 1 صفار بيض للكريمة: 2/1 كوب كريمة مخفوقة مع السكر البودرة للتزيين: شرائح طولية من الفراولة والكيوي والمانجو الطريقة: للعجين: - يخلط الدقيق مع الملح في العجان الكهربائي على سرعة بطيئة - يضاف الخل وبياض البيض مع الإستمرار في العجن على سرعة متوسطة - تضاف الزبدة والماء المثلج وتعجن المكونات حتى نحصل على عجين أملس متجانس - يلف العجين بورق البلاستيك، ويوضع في الثلاجة (البراد) لمدة ساعة حتى يتماسك ويسهل فرده - يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية - يقسم العجين ويفرد في قوالب دائرية (قوالب المافن) كطبقة رقيقة بحيث تأخذ شكل القالب - يخبز في الفرن نحو 15-10 دقيقة أو حتى يصبح ذهبي اللون - يترك ليبرد تماماً قبل الإستخدام - تحشى القوالب بالشوكولاتة أو الكسترد وتزين بشرائح الفاكهة للجناش: - توضع الشوكولاتة في إناء على نار متوسطة، وتضاف الكريمة مع التقليب حتى تذوب الشوكولاتة تماماً وتتجانس المكونات وتترك لتبرد للكسترد: - يوضع كوب وربع الكوب نم الحليب في إناء على نار متوسطة، ويضاف السكر

والفانيليا ويقلب حتى يذوب السكر - يترك حتى يبدأ الحليب في الغليان، ثمّ تخفف الحرارة - يذاب النشاء في الكمية المتبقية من الحليب - يضاف خليط النشاء تدريجياً للحليب مع التقليب المستمر حتى يصل إلى درجة الغليان مرة أخرى - تخفف الحرارة ويترك حتى ينضج الخليط تماماً ويصبح غليظ القوام، ثمّ يترك جانباً ليبرد - يخفق صفار البيض ويضاف إلى الخليط مع الإستمرار في الخفق حتى يندمج تماماً - يترك الكسترد حتى يبرد ويمكن تغطيته بورق زبدة وتكون ملاصقة للكسترد حتى لا تتكون قشرة على السطح - تحشى وحدات التارت بالكريمة أو الجناش أو الكسترد حسب الرغبة، وتزيّن بشرائح الفاكهة * يُمكن إضافة كمية أكبر من النشاء إلى الكسترد ليكون كثيفاً، وبالتالي يمكن تقطيعه ووضعه في قليل من الدقيق وتحميره في قليل من الزبدة الساخنة * يُمكن وضع الشوكولاتة أو الكسترد في كيس حلواني لتسهيل حشو القوالب