

طرز تهیه تارت انبه خانگی با طعمی متفاوت و خوشمزه

25 مرداد 1404

تارت انبه یکی از آن دسرهایی است که در نگاه اول ظاهر دل‌فریبی دارد و وقتی طعمش را امتحان می‌کنید، بیشتر عاشقش می‌شوید.

طرز تهیه تارت انبه خانگی با طعمی متفاوت و خوشمزه دغدغه بسیاری از علاقه‌مندان به دسرهای خاص و میوه‌ای است.

این تارت علاوه بر طعم شیرین و استوایی انبه، بافتی لطیف و خامه‌ای دارد که آن را به یک انتخاب عالی برای مهمانی‌ها یا یک عصر تابستانی تبدیل می‌کند.

طرز تهیه تارت انبه و مواد لازم برای آن

برای تهیه تارت انبه، نیازی به مواد نایاب یا گران‌قیمت ندارید. تمامی مواد در دسترس هستند و با کمی دقت و حوصله می‌توان یک دسر حرفه‌ای تهیه کرد. خمیر تارت نقش پایه این دسر را دارد و فیلینگ خامه‌ای انبه، جان‌مایه اصلی طعم آن است.

مواد لازم برای خمیر تارت:

آرد سفید: ۲ پیمانه - پایه اصلی خمیر تارت
کره سرد: ۱۲۰ گرم - برای ایجاد بافت ترد و پوک
شکر: ۲ قاشق غذاخوری - برای شیرینی ملایم
تخم‌مرغ: ۱ عدد - برای انسجام بهتر خمیر
وانیل: نصف قاشق چای‌خوری - برای عطر و طعم دلپذیر
آب یخ: در صورت نیاز ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری - برای جمع شدن بهتر خمیر

مواد لازم برای فیلینگ:

انبه رسیده و نرم: ۲ عدد بزرگ - طعم‌دهنده اصلی دسر
خامه صبحانه: ۲۰۰ گرم - ایجاد بافتی نرم و کرمی
پنیر ماسکارپونه یا خامه‌ای: ۱۵۰ گرم - طعمی لطیف‌تر و غنی‌تر
پودر قند: ۳ قاشق غذاخوری - برای شیرینی فیلینگ
ژلاتین: ۲ قاشق چای‌خوری - برای فرم گرفتن فیلینگ

آب سرد: ۴ قاشق غذاخوری - برای حل کردن ژلاتین
وانیل: نصف قاشق چای‌خوری - برای افزایش عطر

طرز تهیه تارت انبه به صورت مرحله به مرحله

برای داشتن یک تارت خوش‌طعم و حرفه‌ای، مراحل زیر را با دقت دنبال کنید.

آماده‌سازی خمیر تارت:

ابتدا آرد، شکر و وانیل را در یک کاسه بزرگ با هم مخلوط کنید. سپس کره سرد را به قطعات کوچک خرد کرده و به مخلوط اضافه نمایید. با نوک انگشتان، مواد را ورز دهید تا بافتی شبیه خرده‌نان حاصل شود. در این مرحله، تخم‌مرغ را اضافه کرده و ورز دهید تا خمیر حالت منسجم پیدا کند. اگر خمیر خشک بود، می‌توانید کمی آب یخ به آن بیفزایید.

پس از آماده شدن، خمیر را در یک کیسه فریزر قرار داده و برای حداقل ۳۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید. سپس خمیر را روی سطحی آردپاشی شده باز کرده و در قالب تارت قرار دهید. کف خمیر را با چنگال سوراخ کنید تا هنگام پخت پف نکند. برای پخت اولیه، از لوبیا خشک یا وزنه‌های مخصوص روی خمیر استفاده کرده و آن را در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۰ دقیقه بپزید تا طلایی شود.

تهیه فیلینگ انبه:

انبه‌ها را پوست گرفته و پوره کنید. سپس پودر ژلاتین را روی آب سرد بپاشید و اجازه دهید حدود ۵ دقیقه بماند تا حالت اسفنجی پیدا کند. آن را با روش بن‌ماری یا در مایکروویو حرارت دهید تا کاملاً حل شود.

در ظرفی دیگر، خامه، پنیر ماسکارپونه، پودر قند و وانیل را با همزن برقی بزنید تا ترکیبی یکدست حاصل شود. در ادامه، پوره انبه و ژلاتین حل‌شده را به مخلوط افزوده و دوباره هم بزنید تا مواد کاملاً ترکیب شوند.

مونتاژ نهایی تارت:

بعد از خنک شدن کامل پایه تارت، فیلینگ را روی آن بریزید و سطح آن را صاف کنید. سپس تارت را در یخچال قرار دهید و اجازه دهید حداقل ۴ ساعت استراحت کند تا فیلینگ سفت شود و برش‌پذیر شود.

نکات کلیدی در طرز تهیه تارت انبه

رعایت چند نکته ساده می‌تواند کیفیت نهایی تارت شما را به شکل چشم‌گیری افزایش دهد:

انبه‌ای که استفاده می‌کنید باید کاملاً رسیده و نرم باشد تا طعمی شیرین و پوره‌ای یکدست حاصل شود.

پایه تارت باید کاملاً خنک باشد تا هنگام افزودن فیلینگ، ساختار آن حفظ شود. ژلاتین را به درستی در آب سرد حل کرده و گرم کنید تا کاملاً شفاف شود. در غیر این صورت، بافت فیلینگ دانه‌دانه خواهد شد.

استفاده از پنیر خامه‌ای یا ماسکارپونه با کیفیت بالا، طعم و لطافت فیلینگ را چند برابر می‌کند. حتماً از قالب تارت با کف جدا استفاده کنید تا خارج کردن دسر ساده و بدون آسیب انجام شود.

پیشنهاد سرو تارت انبه

تارت انبه را می‌توان به‌عنوان یک دسر تابستانی شیک در کنار نوشیدنی‌های خنک مانند شربت نعنا یا آب‌طعم‌دار میوه‌ای سرو کرد. این دسر نه تنها از نظر طعم بلکه از نظر ظاهر نیز بسیار چشم‌نواز است. برای تزئین، می‌توانید برش‌های تازه انبه، برگ نعنا، یا حتی تکه‌های نارگیل خشک‌شده را روی سطح آن بچینید تا جلوه‌ای حرفه‌ای و رنگارنگ ایجاد شود.

در مهمانی‌ها می‌توانید تارت را در قالب‌های کوچک و انفرادی تهیه کنید تا علاوه بر زیبایی، سرو آن نیز راحت‌تر شود. ترکیب این تارت با چای سبز یا نوشیدنی‌های استوایی نیز انتخاب مناسبی خواهد بود.

طعمی به یادماندنی با تارت انبه

تارت انبه ترکیبی هنرمندانه از طعم شیرین، بافت خامه‌ای و عطر استوایی است که می‌تواند جایگاه ویژه‌ای در لیست دسرهای خانگی شما پیدا کند. طرز تهیه تارت انبه خانگی با طعمی متفاوت و خوشمزه نه تنها ساده است، بلکه نتیجه‌ای حرفه‌ای و دلپذیر به شما می‌دهد. پیشنهاد می‌کنیم حتماً یک بار آن را امتحان کرده و با دیگران نیز به اشتراک بگذارید.