

-
- الأخرى المتبقية للغلق على الحشو، مع الضغط على الأطراف بشوكة صغيرة. نقوم بعزل القليل من الثقوب الصغيرة أعلى المربع ليخرج البخار لاحقاً عند الخبز.
8. نضع التارت على صينية خبز مجهزة بورق بارشمان وفي الفريزر. حالها يصبح مثلاً نلقاه إلى وعاء محكم الغلق.
9. وفي هذه المرحلة يهكركم وضع عجينة المعهول في الثلجة ملفوف في غطاء بلاستيك أو ورق بارشمان ليخبز وهو طازج خلال الـ 3 أيام المقبلة، أو يتم وضعه في الفريزر لعدة شهور.
10. عندها نصبح جاهزين لخبز التارت نسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة 350 ف أو 160 س. نجهز صينية خبز بورق بارشمان ونضع عليها التارت. نمسح أعلى التارت بفرشاة بها حليب أو بيض مخفوق ونرش سكر أو اختياركم من مكونات التزيين. نخبز حوالي 15 دقيقة حتى يصبح التارت ذهبي. نترك التارت يبرد على رف التبريد. إذا قهتم بتناولها سريعاً سننهار. كلها تركتم التارت يبرد سيتناسك العجين ويتحول إلى كثافة مقرمشة. ولكن لا تنتظروا طويلاً.
11. يتم الاحتفاظ بالتارت في وعاء محكم الغلق حتى 3 أيام (انظروا للملاحظة بالأسفل).
-

ملاحظات:

من الأفضل خبز ما ترغبون في تناوله هذا اليوم والاحتفاظ بالمتبقي في الثلجة أو الفريزر. التارت يكون مقرمش أكثر عند الاستمتاع بتناوله في نفس اليوم.