



(A) CHEESE TART TAT KEJU

Recipe For Sweet Shortcrust Pastry

(This pastry is used for cheese tarts, egg tarts, blueberry almond tarts, hazelnut tarts, fruits tartlets and etc.)

Ingredients

- 125 grams butter
- 63 grams icing sugar
- 250 grams all-purpose flour (is the same as plain flour)
- 1 egg yolk
- ½ teaspoon vanilla essence
- 1 tablespoon water

Method

1. Sift flour and sugar into mixing bowl.
2. Rub butter into flour mixture until resembles coarse crumbs.
3. Add in egg yolk, vanilla essence and water.
4. Shape dough into ball and refrigerate before using.

(A) Cheese Tarts

Ingredients

- 250 grams cream cheese
- 20 grams butter
- 60 grams fine granulated
- 1 egg

Method

1. Beat cheese, butter and sugar together till fluffy, add in egg and beat till well mix.
2. Pour mixture onto baked tart shells. (Filling is enough for 11 to 12 tart shells.)
3. Bake at 180° C for 10 minutes.

Resipi untuk Pastrri Manis

(Pastrri ini sesuai digunakan untuk tat keju, tat badam blueberri, tat kacang hazel, tat buah-buahan)

Bahan-Bahan

- 125 gram mentega
- 63 gram gula aising
- 250 gram tepung serbaguna (sama seperti tepung gandum)
- 1 kuning telur
- ½ sudu teh esen vanila
- 1 sudu besar air

Cara Membuatnya

1. Ayak tepung dan campurkan gula ke dalam mangkuk campuran.
2. Campurkan mentega dengan tepung sehingga membentuk 'crumbs' kasar.
3. Tambahkan kuning telur, esen vanila dan air.
4. Bentukkan dan menjadi bola dan sejukkan sebelum digunakan.

(A) TAT KEJU

Bahanya

- 250 gram krim keju
- 20 gram mentega
- 60 gram gula halus
- 1 biji telur

Cara Membuatnya

1. Pukul krim keju, mentega dan gula sehingga kembang, tambah telur dan pukul sehingga sebatu.
2. Tuang campuran ke dalam kulit tat pastrri yang sudah masak. (Inti adalah cukup untuk 11 hingga 12 kulit tat pastrri)
3. Bakar pada 180°C selama 10 minit.



(B) EGG TARTS TAT TELUR

Egg / Custard Filling

Ingredients

- | | | |
|---------------------------|---|------------------|
| (A) 250 ml water | } | boil
and cool |
| 125 grams sugar | | |
| (B) 5 eggs | } | mix
together |
| 100 grams evaporated milk | | |

Method

1. Mix (A) & (B) and strain to remove coarse materials and bubbles.
2. Pour custard filling onto baked tart shells. (The custard is sufficient for 15 tart shells).
3. Bake at 180° C for 20 minutes.

Inti Telur/Kastad

Bahannya

- | | | |
|----------------|---|------------------------------|
| (A) 250 ml air | } | masak dan
dibiarkan sejuk |
| 125 gram gula | | |
| (B) 5 telur | } | campur sehingga
sebati |
| 100 gram | | |

Cara Membuatnya

1. Campurkan (A) dan (B) dan tapiskan bahan kasar yang tidak larut dan buihnya.
2. Tuangkan inti kastad ke dalam kulit tat pastri yang sudah masak. (Kastad adalah mencukupi untuk 15 kulit tat pastri).
3. Bakar pada suhu 180°C selama 20 minit.