ACIBADEM AROMALI TART

50 gr margarin
3 su bardağı un
1 poşet instant maya
1 çay bardağı toz şeker
1 tutam tuz
1 paket vanilya
3 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı ılık süt
50 gr öğütülmüş badem
1 poşet vanilyalı dolgu kreması
2,5 çay bardağı soğuk süt
1 kg kırmzı elma
3 yumurta akı
1 tutam tuz
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı tarçın
2 damla acı badem aroması
1 çay bardağı file fındık

Unu maya ile karıştırın. Üzerine toz şeker,vanilya,tuz, yumurta sarıları, süt, eritilmiş yağı ve öğütülmüş bademi ekleyin ve iyice yoğurun . Üzerini kapatıp ılık ortamda 30 dakika bekletin. Hamuru 25×35 cm boyutlarındaki yağlnmış kalıbın tabanına elinizle bastırarak yayın.2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alıp üzerine dolgu kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük devirde 1 dakika, sonra en yüksek devirde 1 dakika daha çırpın. Kalıptaki hamurun üzerine yayın.
Elmaların kabuklarını soyup 2 cm kalınlığında dilimleyin. Elma dilimlerini dolgu kremasının üzerine boşluk kalmayacak şekilde dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 12-15 dakika pişirin. Fırından çıkartın ve soğumaya bırakın,Yumurta aklarını ve tuzu çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar 2 dakika çırpın. Mikserin en düşük devrinde çırpmaya devam ederek pudra şekerini azar azar ilave edip 5 dakika daha çırpın. En son tarçın ve acı badem aromasını ekleyip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Karışımı krema sıkma torbasına doldurup pişirdiğinniz tartın üzerine şekilli olarak sıkın. Üzerine fındıkları serpin. Üstten ısıtma ayarında 140 dereceye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğutun.

© lezzetler.com tarif no:125712 • adı:Acıbadem Aromalı Tart • gönderen:kara sinek • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:02