ARMUTLU TART

Hamuru İçin;
300 gram kadar un
50 gram toz şekeri
150 gram tereyağı
1 yumurta
1 limon
1 çimdik tuz
Meyvesi İçin:
6 İri armut
1/2 kilo kokulu bir cins elma
125 gram toz şekeri
3 yaprak Jelatin
1 bardak üzüm suyu
1 limon
1 bardak vişne suyu

23 santim çapında bir tart kalıbını yağa bulayıp bir kenara koymalı. Hamur yoğurma mermerine eleyerek unu dökmeli. Bunun ortasını çukurlaştırmalı. Bu çukura küçük parçalara doğranmış kalan tereyağıyle toz şekerini, 1 çimdik tuzu, yumurtanın sarısını ve sadece sarısı rendelenmiş yarım limonun kabuğunu koymalı. Hamuru iyice yoğurunca üstünü nemli bir bezle kapamalı ve serince bir yerde iki saat kadar dinlendirmen. Beri yanda armutların kabuklarını soymalı. Bunlardan bir tanesinin çekirdeklerini ve çekirdek yatağını özel aletiyle çıkarıp içinde iki limon suyu ve soğuk su bulunan bir kaba atmalı. Öbür armutları da yuvarlak dilimlere doğrayıp çekirdek ve çekirdek yataklarını çıkardıktan sonra aynı suda tutmalı. Armutların ayıklanıp dilimlenmesi sona erince bunları süzerek düz altlı bir tencereye yerleştirmeli. Üzerlerine elli gram toz şekerini serpmeli. Üzerine biraz vişne suyu döktükten sonra tencereyi ateşe oturtmalı. Armutlar diriliğini kaybetmeden pişince kabı ateşten almalı. Bir kevgirle armutları çıkarıp bir kenarda soğumaya bırakmalı.
Elmaların kabuklarını soyup ince dilimlere doğramalı. Bu dilimleri az su ve 50 gram toz şekeriyle bir kaba koymalı. Sadece sarısı olmak üzere bir parça da limon kabuğu kattıktan sonra kabı ateşe oturtmalı. Sık sık karıştırarak elmaları koyu bir komposto haline gelinceye kadar pişirmeli. Kabı ateşten indirince limon kabuğunu içinden çıkarıp atmalı ve elmaları şurubuyla birlikte soğumaya bırakmalı. Soğuk suda ıslatılmış jelatin tabakalarını iyice sıkarak sularını gidermeli. Sonra bunları ufalayarak armutların piştiği vişneli şurubun içine atmalı. Tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırarak oldukça koyu bir şurup durumuna gelinceye kadar kaynatmalı. Tencereyi ateşten indirirken üzüm suyunu dökmeli. Birkaç defa karıştırıp bir kenarda soğumaya bırakmalı.
Bir kenarda dinlendirilmiş olan hamuru bir merdaneyle açmalı. Tart tepsisinin içini ve kenarlarını kaplayacak büyüklükte açılacak olan hamuru yağa ve una bulanmış tepsiye yerleştirmeli. Tepsiden sarkacak hamuru bir makasla kesip almalı. Bu fazla hamuru yeniden yoğurmalı ve merdaneyle bunu da açmalı. Tırtıllı kalıplardan yararlanarak bu hamur yaprağının ortasını tırtıllı bir şekilde çıkarmalı. Hamurun dışını da tırtılladıktan sonra bunu bir kenara koymalı. Tepsideki hamurun içine önce elmalı kompostoyu boşaltmalı, bir spatulayla bunu dûzlemeli. Bunun üstüne tam ortaya tüm olarak bırakılmış armudu, bunun da üstüne ortası delik olan hamur yuvarlağını oturtmalı. Tüm armudun çevresine ve elmaların üzerlerine yuvarlak dilimlere doğranmış armutları düzenli bir biçimde yereştirmeli.
Tart tepsisini 175 dereceye göre kızdırılmış fırına sürmeli ve tatlı iyice kızarıncaya kadar orada bırakmalı. Tartın hamuru iyice kızarınca ve hamur iyice pişince tepsiyi fırından çıkarmalı. Tart soğuyunca önce bir kapağa başaşağı buradan da servis tabağına başaşağı ederek tartı tabağa oturtmalı. Ilık olan şerbeti de armutların üstüne gezdirerek dökmeli ve tartı tabağıyle birlikte buzdolabına kaldırmalı iyice donunca servis yapmalı.

ML® Elmalı Tepsi Tartı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:11577 • adı:Armutlu Tart • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:11