BADEM EZMELİ CEVİZLİ TARTOLET

300 gr un
150 gr margarin
100 gr pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
İçi için:
150 gr badem ezmesi
100 gr şeker
50 gr margarin
2 adet yumurta
1 paket vanilya
Üzeri için:
75 gr şeker
2 yemek kaşığı bal
25 gr margarin
1 fincan süt
100 gr ceviz içi

Tart hamuru için gerekli malzemeleri karıştırın. Kulak memesi kıvamındaki hamuru yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru tart kalıplarına yerleştirin ve iç harcı hazırlayın. İç harcı için Badem ezmesi, vanilya ve şekeri mikserle karıştırın. Yumuşak sana yağını azar azar ilave ederek çırpmaya devam edin. Yumurtaları teker teker karışıma ilave edin. Bu karışımı tart hamurlarının içine 2/3 oranında koyun.
Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirin. Küçük bir tencereye şekeri, balı, sütü ve yağı koyup 2-3 dakika kaynatın. Tencereyi ocaktan alin ve içine ceviz koyun karıştırın. Bu karışımı soğuyan tartların üzerine birer kaşık koyun ve bir bıçak yardımı ile her tarafına gelecek şekilde yayın. Tartları, üzerindeki bademli karamelin erimesi için tekrar 180 derecedeki sıcak fırında 4-5 dakika pişirin. Tartlar soğuyunca kalıptan çıkarın ve servis edin.



© lezzetler.com tarif no:115210 • adı:Badem Ezmeli Cevizli Tartolet • gönderen:babaanne • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:58