



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BADEM KREMALI ARMUTLU PASTA

5 adet armut
220 gr un
55 gr şeker
170 gr soğuk margarin
6 yemek kaşığı soğuk su
1 çay kaşığı vanilya özü
1 çay kaşığı badem özü
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı şeker
55 gr şeker
55 gr esmer şeker
2 yemek kaşığı elma sirkesi
1 çay kaşığı vanilya özü (armut içi için)
1 çay kaşığı badem özü (armut içi için)
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı dövülmüş badem
1 çay kaşığı tarçın
Bademli Krema;
230 ml krema
2 yemek kaşığı şeker
2 çay kaşığı badem özü

Hamuru için, mutfak robotunda unu, şeker ve tuzu bir kaç defa çekin.
Küp doğranmış soğuk yağı, suyu, vanilya özünü, badem özünü 1 dakika kadar karıştırın.
Hamuru tezgaha alıp disk haline getirdikten sonra folyo ile sarıp buzdolabında 30 dakika kadar bekletin.
Armut içi için, öncelikle fırınınızı 200 dereceye getirin.
Yuvarlak bir pasta kalıbını yağlayıp kenara alın.
Armutları doğrayıp büyük bir kasede bütün malzemeyi karıştırın.
Hamuru buzdolabından alın ve unlu bir tezgah üzerinde oklava ile hamurunuzu açın.
Pasta kalıbınıza yanlarından biraz sarkacak şekilde yerleştirin.
Armutlu harcı hamurun üzerine koyup sarkan kenarları tepesinde rustik bir şekilde toplayın.
1 yumurtayı 1 kaşık su ile çırpıp hamurun üzerine sürün.
Kenarlarına 1 kaşık toz şeker serpip 50 dakika fırında pişirin.
Fırından çıkartıp bir kaç saat ılınmasını bekleyin.
Bademli krema için, soğuk kremayı çırpıp biraz katı kıvama getirdikten sonra, şeker ve badem özünü içine katın ve servis edeceğiniz zamana kadar buzdolabında tutun.
Armutlu pasta üzerine kavrulmuş file badem ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:116439 • adi:Badem Kremalı Armutlu Pasta • gönderen:yirmialtı • indirme tarihi:18.04.2024 - 05:25