DONDURMALI ELMALI MİNİ TARTLAR

https://migros.com.tr

4 top dondurma
4 adet milföy hamuru
4 yemek kaşığı kayısı marmelatı
2 adet yeşil ekşi elma
4 yemek kaşığı esmer şeker

1. Milföy hamurlarını buzluktan çıkarıp oda sıcaklığında 5 dakika bekletin.
2. Yuvarlak kase yardımıyla hamurları çapı 12 cm olacak daireler şeklinde kesin.
3. Elde ettiğiniz 4 adet yuvarlak milföy hamurlarının her birinin üzerine 1 yemek kaşığı kayısı marmeladı sürüp hamurun her tarafına güzelce yayın.
4. Kayısı reçelli milföy hamurlarının üzerine elma dilimlerini yelpaze şeklinde üst üste gelecek dizin.
5. Son olarak her birinin üzerine birer yemek kaşığı esmer şeker serpin.
6. Hazırladığınız kolay elmalı Tart Tatinleri yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine koyup önceden 200 C ısıttığınız fırında hamur kabarıp elmaların üzeri karamelize olana kadar 16-18 dakika pişirin.
7. Tart Tatinleri servis tabağına alıp üzerlerine Limonlu, Karadutlu ve Vanilyalı Carte d□Or□dan karışık bir top koyun. Hazırladığınız tatlıyı bekletmeden hemen servis edin.
8. Farklı lezzetler için; Tatlınızı Carte d□Or Meyve Şöleni, Carte d□Or Karamel sos veya Carte d□Or Çikolata sos ile beraber servis edebilirsiniz.
9. Kolay elmalı minik tartları , elma yerine armut veya nektarin meyveleri ile de hazırlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:110349 • adı:Dondurmalı Elmalı Mini Tartlar • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:19