ELMALI TART

Hamur için:
2 su bardağı un
7 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 yumurta sarısı
1-2 çorba kaşığı soğuk su
1 tutam tuz, 1 çay kaşığı hamur kabartma tozu
İç malzeme:
1,5 kg küçük golden elma
6 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı tozşeker
1 limon

Bir tutam tuzla karıştırılmış unun ortasını havuz gibi açarak küp doğranmış tereyağı, yumurta sarısı, kabartma tozu ve pudra şekerini ilave edin. Düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru top şeklinde kapatın. Streç fölyo ile sararak en az 1 saat buzdolabında bekletin. Dolaptan çıkarıp bir süre oda ısısında bekletin. Elmaları soyup ortadan ikiye kesin. Çekirdekli kısımlarını çıkarın. Elmaların kararmaması için üzerlerine yarım limonu sürün.
Tereyağı ve şekeri geniş bir tavaya koyun. Kısık ateşte tereyağı ve şeker karamelize olup kahverengi bir renk alıncaya dek karıştırın. 2 çay kaşığı limon suyu ekleyin.
Ateşten alıp elmaları dizin. Karamelayı kaşıkla elmaların üzerine dökün. Yüksek ateşte yaklaşık 10 dakika sos koyulaşana pişirin.
24 cm çapındaki bir fırın kalıbına elmaları dizin. Üzerine hazırladığınız hamuru açarak yayın. Önceden ısıtılmış ve 180 dereceye ayarlanmış fırına verip 20 dakika pişirin. 5 dakika dinlendirdikten sonra servis tabağına ters çevirerek kalıptan çıkarın. Ilınınca servis yapın.

ML® Elmalı Tepsi Tartı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17434 • adı:Elmalı Tart • gönderen:jetaşçı • indirme tarihi:18.04.2024 - 02:20