ELMALI TART

125 gram margarin
125 gram toz şeker
1 paket vanilya
1 tutam tuz
Yarım limon
4 adet elma
Ayrıca:
3 adet yumurta
2.5 su bardağı un
2 çay kaşığı kabartma tozu
1,5 çorba kaşığı süt
Üzerine:
Kayısı reçeli

Margarini çırpma kabına alın. Mikserle krem gibi olana dek çırpın. 125 gram şekeri ekleyin. Yaklaşık 6-7 dakika çırpın. 1 paket vanilyayı, 1 tutam tuzu ve yarım limonun suyunu ilave edin. Tekrar 5 dakika çırpın.
Karışımı bir kenarda bekletin. Ayrı bir çırpma kabına yumurtaları alın. 5 dakika hızlı devirde çırpın. Unu azar azar ekleyin ve çırpmaya devam edin. 2 çay kaşığı kabartma tozunu ve bir buçuk çorba kaşığı sütü ilave edin. Hamurun kıvamının koyu ve akıcı olması gerekir. Bu hamuru diğer hamura ekleyin. 2 dakika mikserleyin.
Kelepçeli pasta kalıbını çok hafif yağlayın. Hazırladığınız hamuru kalıba boşaltın.
Hamurun eşit yayılması için kalıbı sallayın. Kabuklarını soyduğunuz elmaları ortadan ikiye ayırın.
Çekirdek yataklarını çıkarın. Yarım elmaların üzerine, tamamen ayrılmayacak şekilde, bıçakla kesikler yapın.
Elmaları hamurun üzerine koyun.
Kalıbı önceden ısıtılmış 190 dereceli fırına yerleştirin. Altı ve üstü pişene dek fırında bekletin. Soğuyana dek kalıbından çıkarmayın. Soğuduktan sonra üzerine kayısı reçeli sürün. Dilimleyerek, servis yapın.

ML® Acemi Pastası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17829 • adı:Elmalı Tart • gönderen:çağatay • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:15