ELMALI TARTÖLET (İSKANDİNAV)

Hamuru:
90 gr (6 çorba kaşığı)
2 tatlı kaşığı tereyağı
120 gr (1/2 su bardağı) şeker
1 yumurta
180 gr (1+1/2 su bardağı) kendi kendine kabaran un
Harcı:
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 büyük yeşil elma (kabukları soyulup, çekirdekli kısımları alınmış ve ince dilimlenmiş)
60 gr (1/4 su bardağı) şeker
4 çorba kaşığı kayısı marmelatı
30 gr (1/4 su bardağı) badem (ince kıyılmış)
5 - 6 çorba kaşığı pudra şekeri

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız. 12 tartölet kalıbını, 2 tatlı kaşığı tereyağla yağlayıp bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kasede kalan 90 gr tereyağı ve şekeri, tahta kaşık yada elektrikli çırpıcıyla karışım hafif ve köpük köpük oluncaya kadar çırpınız. Önce yumurtayı sonra da unu ekleyiniz. Ellerinizle hamuru pürtüksüz olana kadar yoğurup, buzdolabında 15 dakika soğutunuz.
Harcı hazırlamak için, tereyağı küçük bir tencerede ağır ateşte eritiniz. Yağ kızınca elmaları tencereye koyup 15 dakika, yumuşamaya başlayıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, şekeri ekleyerek karıştırdıktan sonra bir kenara bırakınız. Hamuru buzdolabından alıp, 1/3'ünü ayırınız. Kalan 2/3'ünü 12 parçaya ayırıp, her birini top haline getiriniz. Her topu elinizin ayasıyla düzleştirip, yağladığınız kalıplara yerleştiriniz. Pişmiş elmaları hamurların içine yerleştirip, üstlerine birer tatlı kaşığı kayısı marmelatı koyup, kıyılmış bademi eşit olarak serpiştiriniz.
Ayırdığınız hamuru açıp, tartölet kalıplarından biraz büyük kesici kullanarak 12 daire çıkarınız. Dairelerin kenarlarını ıslatıp kalıpların üstüne yerleştiriniz. Kenarlarını çatalla bastırarak bitiştiriniz. Tartöletleri fırının orta katında 35-45 dakika, sertleşip üstleri pembeleşinceye kadar pişiriniz. Kalıplan fırından alıp, biraz ılınınca tartöletleri kalıplardan çıkararak, üstlerine pudra şekerini serpip, servis ediniz.

Not: Elma, kayısı marmelatı ve kıyılmış bademle doldurulmuş bu küçük İskandinav tartöletlerini, pikniklerinizi için kolaylıkla hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:68845 • adı:Elmalı Tartölet (İskandinav) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:10.05.2024 - 14:08