JÖLELİ TURTA

Malzeme:
İstenilen herhangi bir meyve
Hamur İçin;
500 gr. un,
300 gr. margarin,
125 gr. pudra şekeri,
1 yumurta,
5 kaşık marmelat.
jöle için:
1 bardak meyve suyu,
1 bardak sade su,
6 kaşık şeker,
6 adet jelatin.

Hamur Yapılışı:
1- Unu hamur tahtasına eleyiniz.
2- Ortasını açıp, içerisine yağı, yumurtayı etrafına pudra şekerini vanilyayı, limon kabuğu rendesini koyup birbirini iyice tutuncaya kadar yoğurunuz.
3- Yağlanmış tart kalıplarına hamuru 1/2 cm. kalınlıkta yapıştırarak kalıbı kaplayınız.
4- Yine hamurdan küçük bir parça alıp kalem çapına getirip tart kalıbının etrafına yapıştırınız (Jölenin kenarlarından akmaması için).
5- Kalıptaki hamurları bıçakla bir-iki yerinden deliniz, (kabarmaması için).
6- Kalıpları fırına koyup pembe renkte kızartınız.
7- kızaran hamuru kalıptan çıkarıp içlerine pasta kremi sürünüz (Marmelatta sürülebilir.)
8- İçerisine arzu ettiğiniz meyveleri koyunuz (Muz, mandalina v.s. gibi).
9- Hazırladığınız jöleyi doldurup buzdolabında dondurunuz.
10- Jöleler donunca servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:19609 • adı:JÖLELİ TURTA • gönderen:Sevda Pekel • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:21