MEYVELİ TARTÖLET

Tuğrul Şavkar

Mini tartöletler için:
60 gr. margarin
100 gr. un
15 gr. pudraşekeri (2 çorba kş.)
25 ml. su
Kreması için:
18 gr. un
10 gr. nişasta (4 çay kş.)
60 gr. tozşeker (4 çorba kş.)
20 gr. süttozu (3 çorba kş.)
1 yumurta
200 ml. su
1 tutam vanilin
300 gr. karışık mevsim meyveleri veya komposto meyveler

Fırınınızı 200°C'ye getirip ısıtın. Tartöletleri hazırlamak için margarini, unu, şekeri ve suyu bir kapta yoğurarak hamur haline getirin.
Minik tartölet kalıplarını yağlayın. Tartölet hamurlarını kalıpların boyutunda kesip kalıplara yerleştirin. Kenarlarından sarkan hamur parçaları varsa bir bıçakla keserek alın. Hamurların üzerini fazla kabarmamaları için çatalla delin. Sıcak fırına sürerek altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin.
Tartöletler pişerken kremasını hazırlayın. Bunun için unu, nişastayı, şekeri, süttozunu, yumurtayı, suyu ve vanilini, çırparak kısık ateşte krema kıvamına gelinceye kadar pişirin. Soğumaya bırakın.
Kremayı bir sıkma torbasına doldurun. Tartöletleri fırından alıp kendi kalıplarında soğumaya bırakın. Tamamen soğuyunca, ters çevirerek tartöletleri kalıplardan çıkarın. Krema sıkarak içlerini doldurun. Üzerine meyveleri dizerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75770 • adı:Meyveli Tartölet • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:42