GÜL LOKUMLU TART

https://www.elele.com.tr

185 g tereyağı
75 g pudra şekeri
1 paket vanilya
225 g un
50 g hazır kek un
4 tatlı kaşığı toz jelatin
2 yemek kaşığı su
80 ml su (ekstra)
330 g toz şeker
50 g mısır nişastası
3 yemek kaşığı gül suyu
Kırmızı gıda boyası
Üzeri için:
3 yemek kaşığı pudra şekeri

20x30 cm ölçülerinde bir fırın kabına kenarlardan sarkacak şekilde yağlı kağıt serin. Tereyağı, şeker ve vanilyayı bir cam kaseye alıp mikserle iyice çırpın. Elenmiş unları ekleyip yoğurun. Hamuru fırın kabına bastırarak yayın. Çatalla birçok yerinden delin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından alıp soğutun. Bu arada 2 yemek kaşığı suyu küçük bir kaseye alın. Toz jelatini üzerine serpiştirip bekletin. 80 ml su ile şekeri sos tenceresine alıp orta ateşte karıştırmadan şeker eriyinceye kadar bekletin. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra ocaktan alın. Nişastayı 1 yemek kaşığı su ile inceltip şuruba ekleyin. Gıda boyası, gül suyu ve jelatini de ekleyin. Tekrar ocağa yerleştirip karıştırarak 3 dakika kaynatın. Karışımı tart tabanının üzerine yayıp oda ısısında 1 gece bekletin. Üzerine pudra şekeri serpiştirip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128266 • adı:Gül Lokumlu Tart • gönderen:önemli • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:21