



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ KESTANE ŞEKERLİ TARTOLET

125 gram margarin
1 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
1 kahve fincanı toz şeker
2 su bardağı un
Krema için:
1.5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
1 adet yumurta sarısı
Üzerine:
1 çorba kaşığı margarin
7 adet kestane şekeri
16 adet dondurulmuş frambuaz
1 paket tart jölesi
2 çorba kaşığı toz şeker
2,5 çay bardağı su

2 su bardağı unu bir kaba alalım. Üzerine 1 adet yumurta, 125 gram oda sıcaklığında margarini, yarım paket kabartma tozu, 1 kahve fincanı toz şekeri ekleyerek özdeş bir hamur yoğuralım. Üzerine nemli bez örtetek 10 dakika hamuru dinlendirdikten sonra un serpilmiş tezgahda merdane ile 1 cm kalınlığında açalım. Geniş ağızlı bir su bardağı ile yuvarlaklar keselim. Fırça ile margarin sürdüğümüz tartolet kalıpları içine yerleştirip kabarmaması için çatalla hamura delikler açalım. 175 derecede önceden ısıttığımız fırında pembeleşene kadar pişirelim. Soğumaya bırakalım.

Kreması için; 1.5 su bardağı süt, 2 çorba kaşığı un, 4 çorba kaşığı toz şeker, 1 paket vanilya, 1 yumurta sarısını tencereye alarak sürekli karıştırıp pişirelim. Kaynayınca 1-2 dakika daha pişirelim ve ocaktan alıp 1 çorba kaşığı tereyağ ekleyelim. Ilınınca her bir tartoletin üzerine 1'er çorba kaşığı krema koyalım. Kremanın üzerine bir adet kestane şekeri yerleştirelim. Diğer tartoletlerin üzerine de 2 şer adet frambuaz koyalım.

1 paket tart jölesinin içine 2 çorba kaşığı silme toz şeker ve 2,5 çay bardağı su ilave ederek karıştıralım ve ocakta kaynayana kadar pişirelim. Ocaktan alarak bir kaşıkla kaymak bağlamaması için sürekli karıştırarak ılıtalım ve tartoletlerin üzerine birer çorba kaşığı dökelim. Soğuyunca servise hazırdır.