KAYISILI TARTOLET

2,5 su bardağı un,
1 adet yumurta,
250 gram oda sıcaklığında margarin,
2 çay kaşığı kabartma tozu,
1 tutam tuz,
yarım su bardağı dövülmüş badem,
2 çorba kaşığı pudraşekeri,
yarım çay bardağı soğuk su.
Krema için:
1 paket vanilya,
1,5 su bardağı süt,
1 tutam tuz,
3 adet yumurtanın sarısı,
3 çorba kaşığı tozşeker.
Üzerine:
20 adet kayısı,
1/6 paket kayısı jölesi

Unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Margarin, yumurta, kabartma tozu, tuz, ince dövülmüş badem ve pudraşekerini ekleyin. Parmaklarınızın ucuyla unu bu malzemelere karıştırın. Un, küçük hamur kırıntıları haline gelmeye başlayınca soğuk suyu ekleyin. Hamuru yoğu-run. Gerekirse çok az su veya un ilave edin. Hamur elinizden kolay ayrılıyorsa özleşmiş demektir. Üzerine nemli bir bez örtüp, buzdolabında yarım saat bekletin. Daha sonra buzdolabından alıp, 10 adet küçük beze koparın. Yağlanıp, şekerlenmiş orta boy tartölet kalıplarının içini hamurla kaplayın. Hamuru kenarlara doğru iyice yükseltin. Hamurun dibine çatalla delikler açın. Üzerine bir parça alüminyum folyo koyun. Ortasını pirinç ya da kuru fasulye ile doldurun. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pembeleşene dek pişirin. Daha sonra, fob/oları üzerinden çıkarıp, 6 dakika daha pişirin. Fırından çıkarın. Kalıplardan ayırdığınız tartöletleri bir kenarda soğumaya bırakın. Bu arada sütü, vanilya ve tuz ile birlikte kaynatın. Yumurta sarılarını şeker ile iyice çırpın. Sütü yavaş yavaş ilave edin. Çırpmaya devam edin. Bu karışımı kısık ateşte karıştırmaya devam edin. Gerektiğinde ocaktan indirerek, kaynamasını engelleyin (karışım pıhtılaşmaya başlayınca kremanız olmuş demektir). Ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Bu arada kayısıların çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin, iyice soğuyan kremayı tartöletlerin üzerine pay edin. Dilimlenmiş kayısıları kremanın üzerine yerleştirin. 1/6 paket jöleyi paketin üzerinde yazılan su miktarının 1/6'sı ile hazırlayın. Jöleyi karıştırarak soğutun ve kayısıların üzerine dökün. 1 saat bekletip, servis yapın.

ML® Meyveli Tartolet için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:21099 • adı:Kayısılı Tartolet • gönderen:nihale • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:25