ŞEFTALİLİ JÖLELİ KITIR BADEMLİ TART

Tart hamuru:
100 gr un
50 gr margarin
80 gr file badem
50 gr toz şeker
25 gr mısır unu
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı meyve suyu
1 tutam tuz
Şeftalili jöle:
4 adet şeftali
25 gr yaprak jelatin
50 gr toz şeker
2 adet küçük boy acıbadem kurabiyesi
1 adet çubuk vanilya

Kabukları soyulmuş şeftalileri küp şeklinde doğrayıp tencereye alın.
Toz şeker, çubuk vanilya, ufalanmış acı badem kurabiyesi ve 100 gram suyu tencereye ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp 2 dakika pişirdikten sonra çubuk vanilyayı içinden alın.
Ayrı bir kabın içinde yaprak jelatini soğuk suyla ve buzla erittikten sonra süzgeç yardımıyla tencereye ekleyin. Karışım pütürlü kalacak şekilde el blender□ı ile çırpın.
Ağız genişliği 8 cm olan 6 adet şekilli puding kabına şeftalili jöleyi eşit olarak aktarın. Buzdolabında yaklaşık 4 saat bekletin.
Tart hamuru: Bir kabın içine un, iri rendelenmiş badem, 1 yumurta sarısı, 1 paket vanilyanın 1/3□ü, bir tutam tuz, mısır unu, toz şeker, margarin ve 2 yemek kaşığı meyve suyu ekleyip iyice karıştırın.
6 adet tart hamuru olacak şekilde karışımı ayırın. Yağlı pişirme kağıdı serdiğiniz tepsinin üzerinde, 10 cm çapındaki metal çemberin (veya kelepçeli çember) içine hamuru ekleyin ve kaşık yardımıyla sıkıştırın. Metal çemberi veya kelepçeli çemberi çıkartın. Diğer 5 hamur halkayı da hazırlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Servis tabağına önce hazırladığınız tartı, daha sonra şeftalili jöleyi yerleştirip kabı ters çevirin ve mevsim meyveleriyle birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:93293 • adı:Şeftalili Jöleli Kıtır Bademli Tart • gönderen:Angara'lı Fidan • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:47