



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIYANA TARTÖLETLERİ

350 gr (3 su bardağı) tart hamuru
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
90 gr (3/8 su bardağı) şeker
2 yumurta
1 çay kaşığı badem esansı
7 çorba kaşığı reçel

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız.

Hafifçe unlanmış tezgahta tart hamurunu 0,5 cm kalınlığında açınız. 7,5 cm'lik hamur kesicisiyle 22 hamur dairesi kesiniz. 22 tartölet kalıbına bu hamurları yerleştirip, bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede tereyağı hafif ve köpük gibi olana kadar tahta bir kaşıkla kabartınız. Şeker tereyağına katıp, pürütsüz ve krema gibi olana kadar karıştırınız. Yumurtaları teker teker ekleyip, badem esansını katınız. Her hamur kasesini hazırladığınız krema kıvamındaki karışımla yarı yarıya doldurup, üstlerine reçeli sürünüz. Tartölet kalıplarını fırına sürüp 20-25 dakika, hamur kahverengileşip içi sertleşinceye kadar pişiriniz.

Kalıpları fırından alıp, 3 dakika soğumaya bırakınız. Tartöletleri tel ızgaraya çıkarıp, tamamen soğuttuktan sonra servis ediniz.