



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTIKLI TARTOLETLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

100 g oda sıcaklığında tereyağı

1,5 - 2 su bardağı un

1 yumurta sarısı

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı soğuk su

Puding:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı antepfıstıklı Puding

1 çay bardağı krema

1,5 su bardağı süt

Antep fıstıklı karışım:

1 çay bardağı öğütülmüş antepfıstığı

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1,5 - 2 yemek kaşığı süt

Kalıp:

4 adet 8 cm çapında ve 6 cm yüksekliğinde çember kalıp

Tereyağı, un, yumurta sarısı, pudra şekeri, şekerli vanilin ve suyu bir kaba alın. Eliniz ile iyice yoğurun ve yumuşak pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamuru kapatın ve buzdolabında 15-20 dakika bekletin. Çember kalıpların iç kısımlarını margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırın tepsisi boyutunda bir pişirme kağıdı kesin. Hamuru buzdolabından alın ve ceviz büyüklüğünde bir parça ayırın. Kalan hamuru kestiğiniz pişirme kağıdının üzerinde merdane ile 1 cm kalınlığında açın. Pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine alın. Çember kalıpları hamurun üzerine aralıklı sıralayıp hafifçe bastırın. Kalıpların dışında kalan hamurları toparlayın ve kalıpların iç kısımlarına 3 cm yüksekliğinde kenar yapın. Hamurları birçok yerinden çatal ile delin, buzdolabına alın ve 15 dakika bekletin. Ayırdığınız hamuru 0,5 cm kalınlığında açın ve kelebek şeklindeki kurabiye kalıbı ile 4 adet şekil çıkarın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda hamurları fırına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Hazırladığınız kelebek şeklindeki hamurları bir tepsiye alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 8 - 10 dakika

Krema ve sütü tencereye alıp üzerine pudingi ilave edin. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın.

Antepfıstıklarını bir kaba alın. Üzerine pudra şekeri ve sütü ilave edip iyice karıştırın.

Soğuyan tartları çember kalıplardan dikkatlice çıkarın ve servis tabağına alın. Hazırladığınız antepfıstıklı karışımdan eşit miktarda her bir tartın tabanına paylaşın, kaşığın tersi ile hafifçe bastırarak yayın. Soğuyan pudingi 0,3 cm çapındaki yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve tartların içine sıkın. Üzerlerini antepfıstığı ve kelebek kurabiyeler ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169593 • adı:Antepfıstıklı Tartoletler • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 01:46