ARMUTLU TARTOLETLER

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
2 - 2,5 su bardağı un
0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 yemek kaşığı su
3 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı öğütülmüş badem
150 g yumuşak margarin
Dolgu:
4 adet sert armut (rendelenmiş)
1 yemek kaşığı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant
2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
Kalıp:
Tartolet kalıbı

Kalıpları margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Üzerine şekerli vanilin, su, toz şeker, öğütülmüş badem ve margarini ilave edip iyice yoğurun. Hamuru 12 eşit parçaya bölün. Her birini eliniz ile bastırarak kalıpların tabanlarını ve kenarlarını kaplayacak şekilde yayın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika
Fırından çıkarıp soğutun ve kalıplarından çıkarın.
Rendelenmiş armut ve şekeri tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Pastacı kremasının yarısını tartoletlerin içine yayın. Üzerlerine armut püresini yayın. Kalan pastacı kremasını yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve tartoletlerin üzerine şekilli sıkın. Buzdolabında 2 saat bekletip arzuya göre antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169597 • adı:Armutlu Tartoletler • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 06:47