



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU TARTE TATIN

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

Hamur için:

1,5 - 2 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

125 g soğuk tereyağı (küp şeklinde doğranmış)

4 - 5 yemek kaşığı soğuk su

Armutlar için:

1 çay bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı krema

0,5 çay kaşığı tereyağı

3 adet armut

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri ve şekerli vanilini ekleyip kaşık ile karıştırın. Tereyağı parçalarını ilave edip parmak uçlarınız ile fazla ezmeden karıştırarak granüller haline getirin. Üzerine soğuk suyu ekleyip toparlanıncaya kadar kısa bir süre yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 45 dakika bekletin. Toz şekeri geniş bir tencereye alın ve kısık ateşte karıştırmadan erimeye bırakın. Şeker tamamen eriyip altın rengi olduğunda üzerine krema ve tereyağını ekleyip ocaktan alın. Kaşık ile karıştırarak krema ve tereyağını şekere iyice yedirin.

Kalıbın tabanını ve kenarlarını tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Armutları yıkayıp kabuklarını soyun. Çekirdekli kısımlarını temizleyin her bir armudu 8 eşit parçaya dilimleyin.

Dilimlediğiniz armutları yan yana kalıbın tabanına sıralayın. Üzerine hazırladığınız karameli dökün. Hamuru buzdolabından çıkarıp kısa bir süre bekletin. Hafif unlanmış tezgahta merdane ile 28 cm çapında açın. Hamuru merdaneye sarıp kalıptaki armutların üzerine kapatın. Dışta kalan hamurları armutların etrafını saracak şekilde kenarlardan içeriye doğru itererek sıkıştırın. Çatal ile hamurun üzerini birçok yerinden delin ve fırında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin. Servis tabağını kalıbın üzerine kapatıp yavaşça ters çevirin ve kalıbı çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169596 • adı:Armutlu Tarte Tatin • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 18:41