BALLI ELMA TARTI

Kullanılacak malzeme
Hamuru için:
300 gram un,
150 gram tereyağı,
150 gram toz şekeri,
1 yumurta,
1 limon,
1 çimdik tuz.
İçine koymak için:
Kokulu 4 iri elma,
70 gram pudra şekeri,
2 çorba kaşığı rendelenmış hindistancevizi
3 kaşık bal,
2 yumurta,
1 limon.

Yapımı:
Kenarlı bir turta kalıbını önce yağa bulamalı sonra bunun üstünü unlamalı. Kalan unla tereyağını, toz şekerini, rendelenmiş limon kabuğunu (sadece sarısı) bir çimdik tuzu ve yumurtayı birbirlerine yedirinceye kadar yoğurmalı. Sonra yuvarlayıp bir yağ kâğıdına sarmalı ve buzdolabında dinlenmeye bırakmalı. Elmaların kabuklarını soymalı, çekirdek-leriyle çekirdek yuvalarını atmalı. Böyle ce atılacak yerleri çıkarılmış elmaları küçük parçalara doğrayarak bir porselen kâseye koymalı. Buna balı, rendelenmiş limon kabuğunu (sadece sarısı), limon suyunu ve bir kaşık kadar suyu katmalı. Kâseyi ateşe oturtmalı ve elmalar pişip katılan su buhar haline gelinceye kadar ateşte tutmalı. Sonra indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı. Karışım soğuyunca buna teker teker yumurta sarılarını katıp bu karışıma yedirmeli. Hamuru buz dolabından çıkarmalı. Bir parçasını bir kenara ayırdıktan sonra merdaneyle turta kalıbının içini kaplayacak kadar açmalı ve kalıba yerleştirmeli. Bir kenara bırakılmış hamuru da merdaneyle açmalı ve tırtıllı bir âletle bundan süslü biçimde parçalar çıkarmalı. Elmalı karışımı içi hamur yufkasıyla örtülmüş turta kalıbına boşaltıp bir spatulayla düzlemeli. Yumurta aklarını pudra şekeriyle bir kâsede çırpmalı ve kar köpüğü haline getirmeli. Bunu yavaş yavaş karıştırırken bir elekten akıtılacak rendelenmiş hindistancevizini katıp yedirmeli. Sonra bunu elmalı karışımın üstüne boşaltıp bir spatulayla düzlemeli ve üstüne küçük süslü parçalara kesilmiş hamur parçalarını yerleştirmeli. Turta kalıbını orta ısılı bir fırına sürmeli. Tepsiyi fırında bir saat kadar tutmalı. Hamur iyice kabarıp kızarınca kalıbı fırından çıkarmalı. Sivri ve ince ağızlı bir bıçakla hamurun kalıba yapışık olup olmadığım kontrol etmeli ve yapışık kısımlar varsa bıçakla bu yerleri ayırdıktan sonra tepsidekini önce bir tepsiye, buradan da servis tabağına basacağı etmeli. Tart soğuyunca bunu dilimleyip soğuk olarak servis yapmalı.

ML® Balbadem Pastası için tıklayın
ML® Elmalı Tepsi Tartı için tıklayın

Fotoğraf "gözlük" tarafından gönderildi. 14.06.2017

© lezzetler.com tarif no:11621 • adı:BALLI ELMA TARTI • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:30.04.2024 - 12:05