



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULUTLARIN DANSI

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Tart Un

1 yumurta

50 g margarin

Üzeri için:

4 adet orta boy elma

1 çay bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

Bulutlar için:

1 yumurta akı

1/4 çay kaşığı tuz

Yarım su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Tart unu yumurta ve margarinle yoğurun. Hamurun 2/3'sini 26 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıbın dibine yayın ve çatalla bir çok kez delin. Kalan hamuru rulo şeklinde yuvarlayın ve kalıbın kenarlarına 2,5 cm yüksekliğinde yapıştırıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Fırından alıp 10-15 dakika dinlendirin.

Elmaları soyup rendeleyin. Üzerine şekerin yarısını, tarçın ve cevizi ilave edin ve iyice karıştırın. Ön pişirme yaptığınız pasta tabanının üzerine yayın. Kalan toz şekeri üzerine serpin.

Bulutlar: Yumurta akını tuz ile 2-3 dakika kar haline gelinceye kadar çırpın. Mikserin en düşük devrinde 5 dakika daha çırparak pudra şekerini azar azar yedirin. Bu karışımı krema torbası yardımı ile pastanın üzerine bulutlar şeklinde sıkın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 140°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 140°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

İyice soğutup dilimleyerek servis yapın.