ELMALI PASTA

Elmalı harç için:
4-5 adet elma
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 adet limonun suyu
1-2 çorba kaşığı toz şeker
Yarım çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
Hamur için:
3 su bardağı
2 çorba kaşığı un
1 su bardağından bir çorba kaşığı eksik toz şeker
1 paket margarin (250 gram)
Krema için:
3 adet yumurta
1 paket vanilya
500 gram süzme yoğurt
1 paket vanilyalı puding
3 çorba kaşığı toz şeker
Üzerine:
Pudra şekeri

Elmalı harç için elmaların kabuklarını temizleyip, küçük küpler halinde doğrayın. Tereyağında 2-3 dakika soteleyip, limon suyu, toz şeker, tarçın ve kuşüzümü ilave edip sotelemeye devam edin. Soğumaya bırakın. 2 Hamur için 3 su bardağı un, toz şeker ve margarini tane tane dökülene dek yoğurun. Hamurun 3/4'ünü yağlanmış orta boy yuvarlak tart kalıbının tabanına bastırarak yayın. Kalan hamuru 2 çorba kaşığı un ile karıştırıp, minik hamur topları olana dek karıştırmaya devam edin. Daha sonra kullanılmak üzere kenara alın. Elmalı harcı hamurun üzerine yayın. 3 Krema için yumurtaların akını ve sarılarını ayırın. Yumurta akını vanilya ile birlikte kabarana dek çırpın. Ayrı bir yerde yoğurt, puding ve toz şekeri karıştırın. Yumurta akı karışımı ile yoğurtlu karışımı yavaş yavaş birbirine karıştırın. Bu karışımı elmalı harcın üzerine yayın. Kenara ayırdığınız hamur kırıntılarını da yayıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip, dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:161710 • adı:Elmalı Pasta • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:09.05.2024 - 18:33