



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMLÜ MİNİ TARTOLETLER

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

Hamur:

100 g küp şeklinde kesilmiş soğuk tereyağı

1,5 - 2 su bardağı un

1 yumurta sarısı

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı soğuk su

Dolgu:

1 su bardağı dondurulmuş frenk üzümü

0,5 çay bardağı toz şeker

1 su bardağı su

10 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

1 poşet Dr. Oetker Jelatin

Üzeri için:

1 çay bardağı krema

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

10 - 15 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Kalıp:

Dr. Oetker Tradition Serisi 24'ü Muffin Kalıbı

Tereyağı, un, yumurta sarısı, pudra şekeri, şekerli vanilin ve soğuk suyu bir kaba alıp yoğurun. Hamuru hava almayacak şekilde sarın ve buzdolabında 20-25 dakika bekletin.

Muffin kalıplarını tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamuru buzdolabından alın ve kısa bir süre yoğurun. 24 eşit parçaya bölün. Her birini parmaklarınız ile hafif bastırarak muffin kalıbının bölmelerine yayın. Çatal ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alın. 10 dakika sonra tartoletleri kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın.

Frenk üzümleri, toz şeker ve suyu tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, jel renklendiriciyi ekleyin ve el çırpıcısı ile karıştırarak 1 dakika daha pişirin. Süre sonunda karıştırmaya devam ederek jelatini azar azar ilave edin. Tamamen eriyince ocağın altını kapatın. Oda sıcaklığına gelince süzgeçten geçirin ve tartoletlerin içine doldurun. Buzdolabına alın ve donuncaya kadar 1-2 saat bekletin.

Krema ve pudra şekerini mikser ile 2 dakika çırpın. Jel renklendiriciyi ekleyip kısa bir süre daha çırpın. 3 mm çapındaki yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurup tartoletlerin üzerlerine sıkın ve servis yapın.

