İNCİRLİ TARTÖLET

Hamur için:
2 adet yumurta
40 gr. şeker
20 gr. şekerli vanilin
30 gr. un
2 tutam kabartma tozu
50 gr. öğütülmüş badem
Kalıblar için tereyağı ve un
Yoğurtlu sos için:
3 yaprak jelatin
400 gr. yoğurt
50 gr. şeker
100 gr. krema
İncirler için:
12 adet taze incir
80 gr. şeker
200 ml. frenk üzümü suyu
20 ml. limon suyu
20 gr. nişasta
Vişneli krokan için:
80 gr. şeker
20 ml. vişne suyu

Hamur için yumurtaları, sekeri, şekeri vanilini, sıcak suya oturtulmuş bir kabın içinde, mikserle, koyu krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Buz dolu başka bir kabın içinde soğuyuncaya kadar çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozu ve bademle karıştırın. Karışımı yumurtalara yavaş yavaş ekleyip, pasta spatulası ile dikkatlice karıştırın. 8 cm. çapında, 4 tartölet kalıbını yağlayın, un serpin ve hamuru içlerine paylaştırın. 180°C'de ısıtılmış fırının orta rafında 8-10 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Yoğurtlu sos için jelatinleri soğuk suda yumuşatın. Yoğurdun yarısını şeker ile ısıtın, suları sıkılmış jelatinleri içinde eritin ve ateşten alın. Kremayı ve kalan yoğurdu ekleyip iyice karıştırın. 3 saat buzdolabında bekletin. İncirleri soyun, ikiye bölün. Şekeri açık kahverengi oluncaya kadar karamelize edin, Sonra 150 ml. üzüm suyunu ve limon suyunu ekleyin, karamel eriyinceye kadar kaynatın. Nişastayı kalan üzüm suyunda eritip, sosu bağlayın. İncirleri sosa ekleyip, soğumaya bırakın. Krokan için 20 ml. vişne suyu ve şekeri küçük bir tencerede karamelize edin ve hemen fırın kağıdına dökün. Üstünü kağıtla kapatıp, merdane ile incecik açın. Katılaşıncaya kadar bekleyin, kağıtların arasından çıkartıp iri parçalara bölün. Soğumuş hamurları kalıptan çıkartın. İçlerine soslu incirleri paylaştırın. Yoğurtlu karışımı sıkma torbasına doldurup, üstlerine sıkın. Krokanlarla süsleyip, hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8680 • adı:İncirli tartölet • gönderen:Ramazan • indirme tarihi:11.05.2025 - 00:38