JÖLELİ TARTÖLET

Sable hamuru malzemesi
Yarım ölçü pasta kremi
5 adet portakal
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı)
1 su bardağı su
6-7 yaprak jelâtin

Sable hamurunu hazırlayıp, tartölat kalıplarına yerleştiriniz.
Hamuru çatalla birkaç yerinden delip, orta ısıdaki fırında hamuru pişiriniz.
Fırından alınca, soğutup orta kısımlarını pasta kremiyle doldurup, kalıplarından çıkarınız.
Diğer tarafta portakalların suyunu sıkıp, süzgeçten geçiriniz.
İçerisine 1 bardak su ve tozşekeri koyup, eritiniz.
Bu karışımı biraz ısıtıp, içerisine yıkanmış jelâtini koyup, onu da eritiniz.
Jelâtinii bu suyu çok temiz tartölat kalıplarına koyup, dondurunuz. (Eğer iyi donmazsa, 1-2 jelâtîn yaprağı daha konabilir.)
Kalıptaki jöle iyice donunca kalıplar sıcak suya daldırılıp, jöle ele ters çevrilir. Sonra bu jöleleri tartöiatların üzerine koyup, tartölatlarınızı servis yapınız.

Not: Arzu ederseniz jölenin üstü süslenebilir.

© lezzetler.com tarif no:71547 • adı:JÖLELİ TARTÖLET • gönderen:ali ağa • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:51