JÖLELİ TARTÖLET

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

500 gr Un
180 gr. Pudra şekeri
2 adet Yumurta
250 gr. Margarin
1 pk. Vanilya
Krema için:
1 kg. Süt
120 gr. Mısır nişastası
3 yumurta
250 gr. Toz şeker
100 gr. Margarin
1 paket Vanilya
Üzeri için:
Kivi
Muz
Çilek
Vişne
Krem Şanti

Unu tezgaha eleyiniz.
Margarini içine koyup bıçakla kıyınız.
Yumurta, pudra şeker ve vanilyayı koyup bir hamur hazırlayınız.
Hamur toplandığında 10-15 dk. serin bir yerde dinlendiriniz.
Toz şeker ve yumurtayı karıştırınız.
Unu ve nişastayı ilave ediniz.
Sütü yavaşça dökünüz ve karıştırınız.
Koyulaşıp krema haline gelince ocaktan alınız.
Margarin ve vanilyayı koyunuz.
Arada karıştırarak soğutunuz.
Soğuyunca içine bir miktar (1/3 oranında) krem şanti ilave ediniz.
Hamurun şekillendirilmesi
Hamuru tezgâh üzerinde merdaneyle 7-8 mm. incelikte açınız.
Tartölet kalıplarına yerleştiriniz.
Hamurun pişirilmesi
Kabarmaması için hamuru çatalla deliniz.
Fırında 160-180 C° sıcaklıkta 20-25 dk. pişiriniz.
Tartöletler soğuyunca kalıplardan çıkarınız.
Hazırladığınız kremayı tartöletlerin içine doldurunuz.
Üzerini dilimlediğiniz meyveler ile süsleyiniz.
Sade soğuk jöleyi bir miktar su ile inceltiniz.
Bir fırça veya pürmüz ile meyvelerin üzerini jöle ile kaplayınız.

© lezzetler.com tarif no:95739 • adı:JÖLELİ TARTÖLET • gönderen:Saadet • indirme tarihi:09.05.2024 - 15:28