



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI ARMUTLU TARTOLETLER

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

Armut için:

3 adet sert armut

1 çay bardağı toz şeker

1 adet kabuk tarçın

1,5 su bardağı su

1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Hamur:

1,5 - 2 su bardağı un

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

0,5 çay bardağı toz şeker

125 g tereyağı

2 yemek kaşığı su

Dolgu:

150 g tatlı lor peyniri

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

0,5 çay bardağı fındık kırığı

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

6 adet 8 cm çapında ve 4-5 cm yüksekliğinde pişirme kalıbı

Armutları yıkayıp kabuklarını soyun. Ortadan ikiye kesin ve çekirdekli kısımlarını çıkarın. Geniş bir tencereye tek sıra olacak şekilde sıralayın. Üzerine toz şekeri serpin. Kabuk tarçını iri parçalara kırarak ilave edin. 1,5 su bardağı suyu bir kaseye alın, üzerine kırmızı jel renklendiriciyi ekleyin ve kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. Armutların üzerine ilave edin ve orta ateşte hafif yumuşayınca kadar arada çevirerek 15-20 dakika pişirin. Ocaktan alın ve tencerenin içinde soğumaya bırakın.

Kalıpların içini margarin ile yağlayın. 18 cm uzunluğunda 12 cm genişliğinde 6 adet pişirme kağıdı kesin. Bu pişirme kağıtlarını kalıpların içine, tüm iç yüzeyi kaplayacak şekilde yerleştirin, kalıbın dışında kalan kısımları dışa doğru kıvrın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Toz şeker, tereyağı ve suyu ilave edip yoğurun. Hamuru 6 eşit parçaya bölün, her birini eliniz ile bastırarak kalıpların tabanına ve kenarlarına yayın. Çatal ile hamurları birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve kalıplarından çıkarın.

Tatlı lor ve pudra şekerini çırpma kabına alın. Mikserin düşük devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine fındık kırığını ilave edin ve kısa bir süre çırpın.

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın.

Hazırladığınız lorlu karışımı tartoletlerin içine paylaşın ve üzerlerini düzeltin. Üzerlerine pastacı kremasını paylaşın ve buzdolabında 2 saat bekletin. Üzerlerine yarım armutları yerleştirin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169644 • ad:Kremalı Armutlu Tartoletler • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 15:43