KREMALI ELMALI TURTA

Hamur:
180 gr (1+1/2 su bardağı) un
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı (soğutulmuş)
2 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı toz şeker
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
90 gr (1/3 su bardağı) ufalanmış ekmek içi (2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı ile karıştırılacak)
500 gr elma (soyulup ortaları çıkarılmış ve ince dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı kuşüzümü (ıslatılmış, yumuşatılmış)
Muhallebisi için:
1 yumurta + 1 yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı toz şeker
310 gr (1+1/4 su bardağı) krema

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. Hamuru hazırlamak için, unu eleyerek bir kaseye boşaltınız. Soğutulmuş tereyağı bir bıçakla küçük parçalara bölünüz. Parmaklarınızla un ile tereyağını ekmek kırıntısı kıvamına gelinceye kadar karıştırınız. 1 çorba kaşığı şekeri ve limon kabuğunu katınız. Yumurta sarılarını bir kaşıkla teker teker ekleyip karıştırınız. Sonra ellerinizle hamuru, pürüzsüz olana kadar yoğurunuz.
Çapı 12 cm derinliği 5 sm olan bir kek kalıbını hamurla kaplayarak parmaklarınızla hamuru kabın dibine ve kenarlarına iyice yayınız. Üstüne tereyağı ile karıştırılmış ekmek içlerini serpip, elma dilimlerini diziniz. Kuş üzümlerini elmaların üstüne serpiniz. Kek kalıbını 25 dakika fırında pişiriniz. Sonra kalıbı fırından çıkarıp bir kenara bırakınız.
Fırını hafif sıcaklığa (150°C) getiriniz.
Muhallebisini hazırlamak için yumurtaları ve şekeri koyulaşana kadar bir telle çırpınız ve kremayı katınız. Karışımın yarısını kek kalıbındaki elmaların üstüne dökünüz. Elmalı karışımı tekrar fırına sürüp 20 dakika muhallebi katılaşana kadar pişiriniz. Geri kalan muhallebiyi de döküp 30 dakika daha pişiriniz.
Turtayı fırından çıkarıp fırını orta sıcaklığa (180°C) getiriniz. Turtanın üstüne kalan 1 çorba kaşığı şekeri serpip, turtayı fırının en üst katına sürünüz. 10 dakika üstü hafifçe kahverengile-şene kadar pişiriniz. Turtayı kalıbıyla fırından alınız. Bir kenarda soğutup kalıptan çıkararak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60396 • adı:Kremalı Elmalı Turta • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:22.05.2024 - 03:54