



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MERENGLİ TARTOLETLER

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

Hamur:

2,5 su bardağı un
150 g oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 yemek kaşığı su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı krema
1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Limonlu Şeker

Mereng için:

1 yumurta akı
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 yemek kaşığı limon suyu

Kalıp:

6 adet 8 cm çapında ve 6 cm yüksekliğinde çember kalıp

Unu bir kaba alın. Üzerine tereyağı, pudra şekeri, şekerli vanilin ve suyu ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp buzdolabına alın ve 15-20 dakika bekletin.

Çember kalıpların iç kısımlarını margarin ile yağlayın. Fırın tepsisi boyutunda bir pişirme kağıdı kesin. Hamuru buzdolabından alın ve kestiğiniz pişirme kağıdının üzerinde merdane ile 1 cm kalınlığında açın. Pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine alın. Çember kalıpları hamurun üzerine aralıklı sıralayıp hafifçe bastırın. Kalıpların dışında kalan hamurları toparlayıp tekrar yoğurun ve iç kısımlarına 3 cm yüksekliğinde kenar yapın. Hamuru birçok yerinden delin ve buzdolabında 15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Beklettiğiniz hamurları fırına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine pastacı kreması ve limonlu şekeri ekleyin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan tartoletleri kalıplardan dikkatlice çıkarın. Oda sıcaklığına gelen pastacı kremasını mikser ile 1-2 dakika çırpın. Tartoletlerin içine paylaşın. Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Fırını ızgara ayarında 220 °C'ye ayarlayıp çalıştırın. Yumurta akını cam veya metal bir kaba alın ve mikserin yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar 2-3 dakika çırpın. Düşük devirde çırpıma devam ederek pudra şekerini azar azar ilave edin. Tamamını ekledikten sonra 5 dakika daha çırpın. Limon suyunu ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız merengi düz uçlu sıkma torbasına doldurun. Tartların üzerlerini tamamen kaplayacak şekilde sıkın. Fırının en üst rafına koyun, kapağını tam kapatmadan merenglerin yüzeyi hafif kızarıncaya kadar bekletin. Fırından çıkarıp oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Servis tabağına alın ve buzdolabında 20 dakika daha beklettikten sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169650 • adi:Limonlu Merengli Tartoletler • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:26