MAGOLU TART TATİN

Eyüp Sevinç

2 adet mango (soyulmuş ve çekirdeklerinin 2 yanından kesilmiş)
150 gr şeker
90 gr küçük parçalara bölünmüş tereyağı
1 yemek kaşığı kavrulup dilimlenmiş hindistancevizi
8 adet milföy hamuru
4 top hindistancevizli dondurma
Elma kompostosu için;
500 gr yeşil elma (soyulmuş ve küp küp doğranmış)
25 gr tereyağı
25 gr kayısı reçeli

Elma kompostosu için; elmalarla tereyağını bir tencereye koyun. Üzerini kapatıp elmalar yumuşayana kadar pişirin. Kayısı reçelini ekleyin ve eriyene kadar karıştırıp altını kapatın.
4 adet 8-10 cm çapında yapışmayan kalıpları yağlayıp içlerine şeker serpiştirin. Her birinin dibine, yuvarlak kısmı alta gelecek şekilde yarım mango yerleştirin, üzerine kompostodan dökün. Milföyleri 2?şer adet üst üste yapıştırıp 3 mm kalınlığında olacak şekilde merdane ile açın. Kalıpların üst çapından 1,25 cm daha geniş olmak üzere milföylerden daireler kesin ve mangoların üzerine kapayın. Hamurun kenarlarını kalıbın içine hafifçe iterek yerleştirin. 200 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.
Karamel için; şekeri kalın tabanlı bir tencereye koyun ve çözülüp kahverengileşene kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp tereyağını yedirin. Pişirdiğiniz tartları ters çevirerek kalıptan çıkarın. Hamurlu kısmı alta gelecek şekilde tabaklara yerleştirin. Üzerinde kaşıkla karameli gezdirin. Pişirilmiş hindistancevizi serpiştirip hindistancevizli dondurma eşliğinde sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:121075 • adı:Magolu Tart Tatin • gönderen:Saadet • indirme tarihi:22.05.2024 - 20:47