MARMELATLI PASTA

Malzemesi:
Tart hamuru:
200 gram un
140 gram margarin
70 gram pudra şekeri
1 adat yumurta sarısı
1 limon kabuğu rendesi
1 kahve kaşığı vanilya
İkinci hamuru:
50 gram ince çekilmiş badem
50 gram pudra şekeri
10 gram un
2 yumurta
1 kahve kaşığı vanilya
üstüne:
350 gram marmelat

Hazırlanışı:
Tart hamuru malzemesindeki un ile pudra şekerini eleyin. Ortasını havuz gibi açarak 1 yumurta sarısı, sert haldeki margarin, limon kabuğu rendesi katarak yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru yağ kâğıdına sararak buzdolabında yarım saat dinlendirin. Sonra hamuru merdane ile içinde pişireceğiniz hamuru, içi hafifçe yağlanmış tart kalıbının üstüne oturtarak bastırmak suretiyle hamuru kalıba döşeyin. Bir tarafa bırakın. Sonra bir tencereye 2 adet bütün yumurta ile 50 gram pudra şekeri koyarak, yumurtalar iyice kabarıncaya kadar bunları telle dövün. Sonra da yumurtalara her ikisini harmanlamak suretiyle birbirine karıştırılmış ince çekilmiş badem ve un ile bir kahve kaşığı vanilya katarak hepsini karıştırın. Sonra da bu hamuru bir sıkma torbasına koyarak tepsiye döşediğiniz hamurun üstüne yarım parmak aralık ile çapraz ya da enine doğru bir parmak eninde uzunlamasına sıkın. Sonra sıkma torbasına marmelat koyarak tepsiye çapraz sıkmış olduğunuz badem hamurlarının yarım parmak enlerinde açık kalan yerlerine marmelat sıkarak bütün boş kalan yerleri marmelat ile doldurun. Sonra da tepsiyi orta ısıdaki fırına sürerek 30 dakika pişirin. Fırından alarak soğuduktan istediğiniz şekiller keserek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37340 • adı:MARMELATLI PASTA • gönderen:ılgın • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:34