



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ TARTE TATİN

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

Üzeri için:

12 - 13 adet mürdüm eriği

1 çay bardağı toz şeker

0,5 çay bardağı su

Hamur:

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

125 g oda sıcaklığında tereyağı

1 çay bardağı süt

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Müldüm eriklerini ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve yarım ay şeklinde dilimleyin. Kalıbı margarin ile yağlayın ve kestiğiniz müldüm eriklerini kalıbın tabanına sıralayın.

Toz şeker ve suyu bir tencereye koyup orta ateş üzerine alın. Karıştırmayın, onun yerine tencereyi arada elinize alıp hafif dairesel hareketler yaparak karışmasını sağlayın. Şeker kahverengi oluncaya kadar yaklaşık 2-3 dakika pişirin. Süre sonunda bekletmeden kalıptaki eriklerin üzerlerine dökün.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın, mikserin yüksek devrinde 4-5 dakika çırpın. Şekerli vanilini ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın. Tereyağı ve sütü ilave edip 2 dakika çırpın. Hazırladığınız un karışımını ekleyin ve mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın.

Hamuru eriklerin üzerine dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alın. 5 dakika sonra spatula yardımı ile Tarte Tatin'i kalıbın kenarlarından ayırın ve kelepçeyi çıkarın. Servis tabağını üzerine kapatın ve tabandaki kalıp ile birlikte ters çevirin. Spatula ile dikkatlice kalıbı ayırın. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169660 • adı:Mürdüm Erikli Tarte Tatin • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 17:56