



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ TURTA

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

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 tutam tuz

125 g tereyağı (soğuk-küp şeklinde kesilmiş)

4 - 5 yemek kaşığı buzdolabında soğutulmuş su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

500 g orman meyveleri

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı süt

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Unu derin bir kaba eleyin. Pudra şekeri ve tuzu ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine tereyağı parçalarını ekleyip parmak uçlarınızla fazla ezmeden karıştırarak granüller haline getirin.

Üzerine soğuk suyu ekleyin ve hamur toparlanıncaya kadar kısa bir süre yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Beklettiğiniz hamurdan limon büyüklüğünde bir parça ayırın. Kalan hamuru unlanmış tezgahta merdane ile 26 cm çapında açın. Açtığınız hamuru unlanmış merdaneye sarın. Kalıbın üzerine ortalayıp merdaneden yavaşça açarak yerleştirin. Hamuru kalıbın tabanına ve kenarlarına, 2 cm yüksekliğinde olacak şekilde hafifçe bastırarak yayın.

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Hazırladığınız kremayı kalıp içindeki hamurun üzerine yayın.

Orman meyvelerini kremanın üzerine sıralayın. Kenarlardaki hamuru spatula yardımı ile hafifçe sıyrarak meyvenin üzerine kapatın.

Ayırdığınız hamuru unlanmış tezgahın üzerinde 2-3 mm kalınlığında açın. Hamurdan 1,5 cm genişliğinde şeritler kesin. Bu şeritleri meyvenin üzerine sepet şeklinde yerleştirin. Yumurta sarısı ve sütü çatal ile çırpın, şeritlerin üzerine sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kalıptan çıkarıp dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169662 • adi:Orman Meyveli Turta • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 00:40