PORTAKALLI FRANJİPAN TURTASI

1 ölçü tart hamuru (su yerine 2 çorba kaşığı yoğurt)
1/2 paket kabartma tozuyla yoğurulmuş 75 g un
75 g iri çekilmiş tuzsuz badem
150 g toz şeker
2 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
2 adet yumurta
125 g (1/2 paket) margarin (oda sıcaklığında yumuşatılmış)
5 adet iç zarı soyulmuş ve küçük parçalara ayırılmış portakal dilimi
20 cm'lik kare tepsi veya 23 cm'lik kalıp

Fırınınızı 190 ºC'ye getirip ısıtın.
Tart hamurunu yoğurup kalıptan biraz daha büyük olacak biçimde iki naylon arasında açın. Hamuru merdaneye sarıp yağlanmış kalıba yerleştirin.
Un, badem, şeker, portakal kabuğu, yumurta ve margarini bir kaba koyup çırpın. Tart kalıbındaki hamurun üzerine boşaltıp, yüzeyini ıslak bir kaşığın tersiyle düzeltin. Portakal ve biraz da badem parçacıkları serpiştirin. Sıcak fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Fırından alıp, tamamen soğuduktan sonra kalıptan çıkararak servis edin.

Not: "Franjipan", badem ya da badem esansı ile lezzetlendirilmiş olan iç kremalara ve dolgulara verilen Fransız mutfağı kökenli bir isimdir. Bu turtanın da iç harcı bol bademli olduğundan, "Franjipan" turtası olarak anılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:94307 • adı:Portakallı Franjipan Turtası • gönderen:dilnur • indirme tarihi:04.05.2024 - 05:23