ŞEFTALİLİ PASTA

1.5 kg şeftali ya da şeftali kompostosu,
100 gram pudra şekeri,
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu,
450 gram un,
6 adet yumurta,
375 gram oda sıcaklığında margarin,
1 paket vanilya,
220 gram tozşeker.
Harç için:
100 gram margarin,
120 gram tozşeker,
120 gram un,
120 gram kavrulmuş, iri dövülmüş badem,
tuz

Kırıntılı harç için, öncelikle soğuk margarini küçük parçalara ayırın. Un, tozşeker, tuz ve bademle birlikte karıştırın. Parmak uçlarınızla işleyerek karışımın ekmek kırıntısı görünümü almasını sağlayın.
Buzdolabına koyun. 32 x 40 cm boyunda bir tepsiyi yağlı kağıtla kaplayın. Yağlayın. Fırını 160 dereceye ayarlayın.
Şeftalileri yıkayın. Soyup, çekirdeklerini çıkarın.Yumurtalann aklarım sarılarından ayırın.
Yumuşatılmış yağı, pudra şekerini, vanilyayı ve rendelenmiş limon kabuğunu bir çimdik tuzla beraber krema kıvamı alıncaya dek karıştırın. Teker teker yumurta sanlarını ekleyin. Yumurta aklarını şekerle birlikte kar haline gelinceye dek çırpın. Üçte birini yağlı karışıma katın. Daha sonra geri kalanını unla birlikte ilave edip, karıştırın. Bu karışımı, tepsiye yayın. Üzerine şeftali dilimlerini yerleştirin. En üste de ekmek kırıntısı görünümündeki harcı serpin. Fırının orta gözünde 40 dakika kadar pişirîrit Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

ML® Şeftalili Tart için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17596 • adı:Şeftalili Pasta • gönderen:Işık Ercan • indirme tarihi:26.04.2024 - 11:14