ŞEFTALİLİ PEYNİRLİ TURTA

MALZEME (16 dilim):
Hamur:
250 gr. un,
100 gr. soğuk tereyağı,
tuz,
az tereyağı.
Pişme sırasında turtanın üstüne konabilen kuru nohut ya da mercimek.
Üst:
600 gr. şeftali,
1 yemek kaşığı limon suyu,
250 gr. labne peyniri,
125 gr. yağsız süzme yoğurt,
2 yumurta,
50 gr. şeker,
1 paket vanilya,
1 yemek kaşığı nişasta.
En üst:
100 gr. dilimlenmiş badem,
3 yemek kaşığı pudraşekeri.

1. Unu bir tasa süzün, 6 yemek kaşığı buzlu su, parça halindeki tereyağı ve az tuz ile hamur yoğurun. Hamuru top haline getirin ve 1 saat soğutun.
2. Fırını 200 dereceye ayarlayın. 28 cm çapında bir kalıbı yağlayın.
3. Hamuru unlu zemin üstünde açın ve kalıba koyun, birkaç kez çatal batırın. Hamurun üstünü kağıt ile kapatın, nohut doldurun. Hamuru 10 dakika pişirip çıkarın ve ılınmaya bırakın. Kağıdı ve nohudu kaldırın.
4. Şeftalilerin üstüne kaynar su dökün, kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın ve dilimleyin.
5. Peynir ve yoğurdu karıştırın. Yumurta aklarını sarılarından ayırın. Yumurta sarılarını, şeker ve vanilya karıştırın, nişastayı üzerine süzün, hepsini iyice karıştırın. Yumurta aklarını köpürtün ve yedirin.
6. Fırını 220 dereceye ayarlayın. Peynirli, yoğurtlu kremayı ılınmış turtanın üstüne dökün, 10 dakika pişirin. Şeftali dilimlerini dekoratif bir biçimde yerleştirin. Badem ve pudraşekeri serpiştirin. Turtayı tekrar fırına koyun ve 5 dakika pişirin, üstündeki pudraşekeri karamel haline gelecek.
7. Turtayı kalıbın içinde soğumaya bırakın. Servis yapmadan önce biraz pudraşekeri daha serpiştirin.

ML® Şeftalili Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:20686 • adı:ŞEFTALİLİ PEYNİRLİ TURTA • gönderen:semih44 • indirme tarihi:04.05.2024 - 08:24