



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARTE TATİN

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

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 tutam tuz

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

125 g tereyağı (soğuk-küp şeklinde kesilmiş)

4 - 5 yemek kaşığı soğuk su

Karamel:

1,5 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı krema

1 yemek kaşığı tereyağı

Dolgu:

4 - 5 adet kırmızı elma (orta boy)

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri, tuz ve şekerli vanilini ekleyip kaşık ile karıştırın. Üzerine tereyağı parçalarını ekleyip parmak uçlarınızla fazla ezmeden karıştırarak granüller haline getirin. Üzerine soğuk suyu ekleyip yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Toz şekeri geniş bir tencereye alın ve kısık ateşte karıştırmadan erimeye bırakın. Şeker tamamen eriyip altın rengi olduğunda üzerine krema ve tereyağını ekleyip ocaktan alın. Kaşık ile sürekli karıştırarak krema ve tereyağını şekere iyice yedirin.

Elmaları yıkayıp kabuklarını soyun. Çekirdekli kısımlarını temizleyip her bir elmayı 8 eşit parçaya dilimleyin. Dilimlediğiniz elmaları yan yana kalıbın tabanına sıralayın. Üzerine hazırladığınız karameli dökün ve fırında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Fırından çıkarıp 10-15 dakika bekletin.

Hamuru buzdolabından çıkarıp kısa bir süre bekletin. Unlanmış tezgahta merdane ile 28 cm çapında açın.

Açtığınız hamuru merdaneye sarıp kalıp içindeki elmaların üzerine kapatın. Dışta kalan hamurları elmaların etrafını saracak şekilde kenarlardan içeriye doğru iterek elmayla kalıp çerçevesinin arasına sıkıştırın. Çatal ile hamurun üzerini birçok yerinden delin ve fırında tekrar pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Tatlıyı fırından çıkarıp 10 dakika bekletin. Servis tabağını kalıbın üzerine kapatıp yavaşça ters çevirin ve kalıbı çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169680 • adı:Tarte Tatin • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 05:33