



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARTOLET CENNETİ

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

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 çay bardağı öğütülmüş badem

100 g tereyağı (oda sıcaklığında)

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yumurta akı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3,5 su bardağı süt

1 çay bardağı kuru kayısı

1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

0,5 çay bardağı iri kırılmış badem

Süslemek için:

iri kırılmış Antep fıstığı

küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

iri kırılmış badem

çekirdeksiz kuru üzüm

Kalıp:

Tartolet kalıbı

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Unu eleyin. Öğütülmüş badem, tereyağı, pudra şekeri, yumurta akı ve şekerli vanilini ekleyip iyice yoğurun.

Hamurdan cevizden daha büyük parçalar alıp tartolet kalıplarının tabanına ve yanlarına elinizle bastırarak yayın.

Yaydığınız hamurları çatal ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun. Soğumuş tartoletleri kalıplarından çıkarın.

Sütü bir tencereye boşaltıp üzerine kazandibi poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 15-20 dakika soğutun.

Kayısıları küp şeklinde doğrayın. Kuru üzüm ve bademlerle birlikte hazırladığınız kazandibine ilave edip karıştırın ve buzdolabında bekletin.

Servisten önce tartoletlerin içini soğumuş kazandibi ile doldurup üzerlerini süsleyin.

