



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİRAMISU TARTOLETLERİ

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Tiramisu

50 g margarin veya tereyağı

2 yumurta

5 - 6 yemek kaşığı süt

Islatmak için:

1,5 - 2 su bardağı süt

2 - 3 yemek kaşığı toz şeker

1 - 2 yemek kaşığı çözünebilir kahve

Krema için:

8 - 10 adet çilek

2 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Dr. Oetker 6'lı Tartolet Kalıbı

Tartolet kalıplarının içini margarin ile iyice yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tiramisu un karışım poşetini çırpma kabına boşaltın. Üzerine margarin, yumurta ve sütü ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çirpin. Hamuru tartolet kalıplarına paylaşırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından alın. 5-10 dakika sonra ters çevirerek kalıplardan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Sütü derin bir kaseye alın. Üzerine toz şeker ve kahveyi ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Soğuyan tartoletleri bu karışıma batırıp çıkarın ve servis tabaklarına alın.

Çilekleri ince dilimleyip tartolet tabanlarının üzerine sıralayın.

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krema poşetini boşaltın. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çirpin. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurup çileklerin üzerine sıkın.

Buzdolabında yaklaşık 1 saat bekletin. Servisten önce süsleme karışımını bir süzgeç yardımı ile kremaların üzerine serpin.



© lezzetler.com tarif no:169685 • adi:Tiramisu Tartoletleri • gönderen:gül • indirme tarihi:14.03.2025 - 15:08