


Böğürtlenli Kazandibili Crumble

Yaklaşık 8 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 2 su bardağı un
- 100 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 yumurta sarısı
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 2 yemek kaşığı su
- 0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 0,5 çay kaşığı tarçın
- 1 limon kabuğu rendesi

Dolgu:

- 1 poşet Dr. Oetker Kazandibi
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı böğürtlen

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 20 cm)

1 Ön hazırlık:

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

Turbo pişirme: 160°C

Alt-üst pişirme: 170°C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Unu bir çırpma kabına eleyin. Üzerine tereyağı, toz şeker, yumurta sarısı ve şekerli vanilini ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız hamurdan 1 su bardağı ayırın. Kalan hamura 2 yemek kaşığı su ekleyip yoğurun. Hamuru kalıba alın ve eliniz ile bastırarak yayın. Çatal ile bir çok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın ve fırını kapatmayın.



3 Dolgunun hazırlanışı:

3 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 15 dakika soğutun.

Ayırdığınız 1 su bardağı hamuru bir çırpma kabına alın. Üzerine badem, toz şeker, tarçın ve limon kabuğu rendesini ilave edin. Parmaklarınız ile ezmeden karıştırarak granül haline getirin.

4 Şekillendirme ve pişirme:

Soğuyan kazandibini karıştırıp kalıptaki tabanın üzerine boşaltın ve yayın. Üzerine böğürtlenleri sıralayın, hazırladığınız granülleri serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

5 Servis:

Tatlıyı kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın. Dilimleyerek servis yapın.

