


Elmalı Gül Tart

Yaklaşık 8 porsiyon

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

1,5 su bardağı un
0,5 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
100 g tereyağı
1 yemek kaşığı su

Dolgu:

2 adet elma
2 yemek kaşığı toz şeker
0,5 çay kaşığı tarçın
0,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz
1 poşet Dr. Oetker Vanilya
Aromalı Pastacı Kreması - Instant
2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

2 adet kırmızı elma

Kalıp:

Kalp şeklinde kek kalıbı (24 cm)

1 Ön hazırlık:

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, tereyağı ve suyu ekleyip yoğurun. Hamurun yarısını elinizle bastırarak kalıbın tabanına yayın. Kalan hamuru kalıbın kenarlarında 4 cm yüksekliğinde çember oluşturacak şekilde elinizle bastırarak yayın. Çatal yardımı ile 10-12 yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

3 Dolgunun hazırlanışı:

Elmaları küçük küpler şeklinde doğrayın. Toz şekeri ilave edip orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp tarçın ve cevizi ekleyin. Karıştırıp soğumaya bırakın.



Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız elmaları ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Kalıptaki tart tabanının üzerine alın ve yayın.

4 Üzerinin hazırlanışı ve pişirme:

Kırmızı elmaları kabuklarını soymadan ikiye kesin. Çekirdekli kısımlarını ayıklayıp yarım ay şeklinde çok ince dilimleyin. Derin bir kaba alın ve üzerini kapatacak kadar kaynatılmış su dökün. 5 dakika bekletip suyunu süzün ve havlu peçete üzerine alın. Dolgu malzemesinin üzerine gül şeklinde sıralayın. 160°C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

