

Mayalı Armutlu Tartoletler

12 adet



pratik

yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
2 yemek kaşığı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Baharatlı Esmer Şeker
2 yumurta
1,5 çay bardağı ılık süt
50 g oda sıcaklığında tereyağı

Dolgu:

3 adet armut
2,5 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı su

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Krema:

1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş krema
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
toz tarçın

Kalıp:

12'li muffin kalıbı

1 Hamurun hazırlanışı:

Un, maya, toz şeker ve 1 tatlı kaşığı baharatlı esmer şekeri bir kaba alıp kaşık ile karıştırın. Üzerine yumurta ve ılık sütü ilave edip yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve eliniz ile bastırarak tezgaha yayın. Ortasına tereyağını koyun ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru kaba geri alın, üzerini kapatın ve 35-40 dakika bekletin.

2 Dolgunun hazırlanışı:

Armutların kabuklarını soyun, küp şeklinde kesin ve tencereye alın. Üzerine toz şeker ve suyu ekleyip suyunu çekip yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alın, poşette kalan baharatlı esmer şekeri ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Soğumaya bırakın.

3 Şekillendirme ve pişirme:

Muffin kalıbını margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C



Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 12 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı merdane veya eliniz ile 10 cm çapında açın. Muffin kalıbının bölmelerine, içini kaplayıp kenarlarından hafif dışa taşırarak yerleştirin. Armutlu karışımı hamurların üzerine paylaşın. Hamurun kenar kısımlarına yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından alın. 5 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

4 Kremanın hazırlanışı ve servis:

Krema ve pudra şekerini çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurup armutların üzerine sıkın. Tarçın serpin ve servis yapın.

