

Ahududulu Tattolet Tarifi

Malzemeler

Hazirlik suresi: 45 dakika

+ 2 saat sogutma suresi

Pisirme suresi; 15-20dakika

Zorluk derecesi: 2

Hamur Icin

300 gr. un

1/2 cay kasigi tuz

150 gr. tereyagi

1 adet cirpilmis iri yumurta

1 adet limonun ince rendelenmis kabugu ve suyu

Harc

300 gr. ahududu + susleme icin 12 adet

100 gr. pudra sekeri

125 ml. ahududu likoru

1 adet limonun ince rendelenmis kabugu ve suyu

150 gr. tatli lor peyniri

250 ml. yogurt

1 /2 yemek kasigi sade jelatin

60 ml. soguk su

325 ml. soguk krema

Yapilisi

Hamur: Un ve tuzu orta boy bir kabin icinde karistirin.

Tereyagini parcalar halinde icine dograyin. Karisim ufalanmis ekmek goruntusune gelene dek karistirin (veya mutfak robotunda cekin).

Yumurtayi ve limon kabugu rendesini ilave edin. Yeteri kadar limon suyu katarak puruzsuz bir hamur elde edene dek ellerinizle yogurun.

Hamuru elinizle yassiltip seffaf folyoya sarin. Buzdolabinda en az 30 dakika bekletin.

12 adet kenarlari firirli tartolet kalibini yaglayin.

Unlanmis mutfak tezgahi uzerinde hamuru 5 mm. kalinliginda acin.

Hamurdan 12 adet daire kesin. Hamur dairelerini kalipların icine yerlestirin. Buzdolabinda 30 dakika bekletin.

Firininizi 200 derecede isitin.

Hamurlarin uzerine bir catal ile delikler acin. Ustlerini yagli kagit ile kaplayin.

Iclerine agirlik yapmasi icin bir iki kucuk metal bilye koyup 10 dakika firinlayin.

Kagitlari ve bilyeleri cikarin. Tekrar firina vererek altin rengini alana dek 5-10 dakika daha pisirin. Sogumalari icin bekletin.

Harc: Ahududulari pure haline gelene dek robotta cekin.

Ahududu puresini genis bir kaba aktarin. Pudra sekerini, likoru, limon kabugu rendesini, limon suyunu, lor peynirini ve yogurdu icine ekleyip iyice karistirin.

Bir tencereye koydugunuz suyun uzerine jelatini serpistirin ve 1 dakika bekletin. Kisik ateste jelatin eriyene dek isitin.

Jelatini ahududulu karisima yedirin. Buzdolabinda koyulasana dek bekletin.

Kremayi orta boy bir kabin icinde mikser ile koyulasana dek cirpin.

Ahududulu karisimin icine yedirin.

Hazirladiginiz karisimi tartolet kaliplarinin icine bolusturun.
Uzerlerini birer adet ahududu ile susleyin. Servisten once 1 saat buzdolabinda bekletin