



Kırıntı hamurlu elmalı ve tarçınlı Amerikan tartı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

45 Dak.
35 Dak.

4
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

800 g Elma, yakl. 6 elmaya denk gelir

50 ml Su

Tereyağı, Yağlamak için

Elmaları soyun, çekirdek kısmını çıkartın ve küpler halinde doğrayın. Porselen kalıbı tereyağı ile yağlayın. Küp küp doğradığınız elmaları su ile birlikte kalıbın içine koyun ve eşit şekilde dağıtın.

80 g Şeker

50 g Un

60 g Yulaf ezmesi

¼ Çay k. Tarçın, öğütülmüş

¼ Çay k. Muskat, öğütülmüş

70 g Tereyağı

Pişirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 170°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Şekeri, unu, yulaf ezmesini ve baharatları karıştırın. Tereyağını ekleyin ve hamuru iki elinizin arasında ufalayarak hamur kırıntıları elde edin. Hamur kırıntısını elma küplerinin üzerine dağıtın. Porselen kalıbı ısıtılmış fırındaki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava nemli esnasında 170 35 Dak. °C

Hala sıcakken kırıntı hamurlu elmalı tartın üzerine pudra şekeri dökün ve dondurma ile birlikte servis edin.

İpuçları

Vanilyalı dondurma bu tatlıya çok yakışır, farklı bir dondurma da tercih edebilirsiniz.





Aksesuar

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

