

KARAMELİZE ARMUTLU TART



Malzemeler (6-8 kişilik):

Hamuru için:

4 yemek kaşığı (140 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

1,5 su bardağı (180 gr) un

1 tutam tuz

Karamelize armutlar için:

3 yemek kaşığı (110 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

1 su bardağı (180 gr) toz şeker

5 adet sert armut

Hazırlanışı:

Öncelikle armutlarımızı karamelize etmek için şekerimizden 3 -4 yemek kaşığı kenara ayırıyoruz. Ardından fırına girmeye uygun bir tava veya kek kalıbına kalan şekeri ve **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı koyup, şekerin rengi değişene kadar pişiriyoruz. Bu arada armutlarımızı soyup kalın şekilde dilimliyoruz. Ayırdığımız şekerle armutlarımızı bir kapta iyice karıştırıp, tavamıza yan yana boşluk kalmayacak şekilde diziyoruz. Armutlar karamelize olana dek yaklaşık 20 dk. kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz.

Hamurumuz için gerekli olan tüm malzemelerimizi bir kapta karıştırıp yumuşak bir hamur yapıyoruz. Hamurumuzu dinlendirmek için 20 dk kadar buzdolabına kaldırıyoruz. Armutlar piştikten sonra soğuması için kenara alıyoruz. Bu arada hamurumuzu dolaptan çıkartıp, kalıbımızdan 5 cm daha büyük çapta olacak şekilde açıyoruz. Soğumuş olan armutlarımızın üzerine hamurumuzu kapatıyoruz ve dışa sarkan kısımlarını içe doğru kıvırıyoruz.

Tartımızı 180 derece fırında iyice pembeleşene kadar pişiriyoruz. Sonrasında 3-4 dk kadar bekleyip tartımızı ters çevirerek servis tabağımıza alıyoruz.

Püf Noktası:

Armutlarımızı karamelize ederken karamel kıvamının koyu olmasına dikkat etmeliyiz. Eğer karamelimiz sulu kalırsa tartımız yumuşayarak gevrekliğini kaybedecektir.