

Akçaa aç uruplu muhallebi turtası

Ingrédients

- 18 cm çapında ve 6 cm yüksekli inde bir flan için:
- 60g yumu ak tereya ı
- 1 yumurta
- 90g pudra ekeri
- 180g un
- 50g mısır ni astası
- 30g badem tozu
- 2 tutam tuz
- 400g sıvı krema
- 400g tam ya lı süt
- 1 yumurta
- 3 yumurta sarısı
- 30g eker
- 100g akçaa aç urubu
- 70g akçaa aç ya ı
- 45g mısır ni astası
- 20g un
- 30g tereya ı

Préparation

1. E er akçaa aç urubunu seviyorsanız, do ru yere geldiniz!
2. Akçaa aç urubu ve akçaa aç ya ı ile yapılan, oldukça kremli ve aromalı bir flan, yapımı basit ve hızlı, kısacası her durum ve günün her anı için mükemmel :) Akçaa aç urubunu ve akçaa aç ya ını Koro'dan kullandım, ILETAITUNGATEAU kodu ile sitedeki her eyde %5 indirim kazanın (ba lantı ba lı de ildir).
3. Hazırlama süresi: 30 dakika + hamurun dinlenmesi + 30 dakika pi irme 18 cm çapında ve 6 cm yüksekli inde bir flan için: Tatlı hamur: yumu ak tereya ı 1 yumurta pudra ekeri un mısır ni astası badem tozu 2 tutam tuz Tereya ını pudra ekeri, tuz ve badem tozuyla karı tırın.
4. Yumurtayı ekleyin, ardından unu ve mısır ni astasını ekleyin.
5. Homojen bir hamur elde edene kadar hızlıca karı tırın.
6. Hamuru 30 dakika buzdolabında dinlendirin, ardından açın ve ya lanmı kalıbınızı kaplayın.
7. Kremayı hazırlarken hamuru dondurucuya koyun.
8. Akçaa aç urubu kreması: sıvı krema tam ya lı süt 1 yumurta 3 yumurta sarısı eker akçaa aç urubu akçaa aç ya ı mısır ni astası un tereya ı Sütü, kremayı ve akçaa aç ya ını ısıtın.
9. Yumurtayı, yumurta sarılarını, ekeri, akçaa aç urubunu, unu ve mısır ni astasını çırpın.
10. Ardından, bu karı ım üzerine sıcak sütün yarısını çırparak ekleyin, sonra hepsini tencereye geri dökün.
11. Tencereyi tekrar oca a koyun ve sürekli karı tırarak orta ate te koyula masını sa layın.
12. Krema hazır oldu unda, ate ten alıp tereya ını ekleyin ve tekrar karı tırın.
13. Kremayı hamurun üzerine dökün ve önceden 180°C'ye ısıtılmı fırında 25-30 dakika pi irin.
14. Kalıptan çıkarmadan önce so umasını bekleyin ve keyfini çıkarın!