

Elmalı turta

Ingrédients

- 1 tutam tuz
- 10g eker
- 225g so uk tereya ı, küçük parçalara kesilmi
- 40g so uk su
- 2 çay ka ı ı tarçın
- 1 çay ka ı ı toz muskat
- 60g eker
- 75g eritilmi tereya ı
- 2 limon suyu

Préparation

1. Amerika Birle ik Devletleri, ün içinde ükran Günü'nü kutluyor ve bu yüzden pekan cevizli turtadan sonra, yılın bu döneminde sofralarında bulabilece iniz ba ka bir turta olan elmalı turta kar ınızda!
2. ki hamur i i, birçok elma ve i te bu kadar!
3. Bu turta için Boston'daki favori pastanem Tatte Bakery'den ilham aldım, bu pastane birçok pasta ve hamur i i sunuyor, bunlar arasında güzel bir elmalı turta da var; tarif kamuoyu ile payla ılmıyor, bu yüzden kendi tarifimi olu turmak için Instagram hesaplarından ve internet sitelerinden birkaç bilgi buldum ve i te sonuç Malzeme : Turta kalıbı Hazırlık süresi: 40 dakika + dinlenme + 50 dakika pi irme 23cm'lik bir turta için: Hamur : un 1 tutam tuz eker so uk tereya ı, küçük parçalara kesilmi so uk su Un, tuz ve ekeri kar ıtırın.
4. So uk tereya ını ekleyin, hamuru kum gibi yapın, ardından so uk suyu ekleyin.
5. Bir top yapın, filmle sarın ve buzdolabında 3 saat ile ece arasında bekletin.
6. Ardından hamuru iki parçaya ayırın ve her bir parçayı 2mm kalınlı ında açın ve so ukta saklayın.
7. Elmalar : 7 adet granny smith elması 2 çay ka ı ı tarçın 1 çay ka ı ı toz muskat eker eritilmi tereya ı imon suyu Elmaları soyun ve ince dilimler haline getirin.
8. Baharatları, ekeri, eritilmi tereya ını ve limon suyunu ekleyin, iyice kar ıtırın ve 30 dakika ile 1 saat arasında dinlendirin.
9. Pi irme : 1 yumurta Esmer eker & beyaz eker lk hamuru önceden ya lanmı kalıba yerle tirin.
10. Tüm hamuru çırpılmı yumurta ile kaplayın.
11. Üzerine dolguyu ekleyin, ardından ikinci hamurla kaplayın.
12. ki hamuru iyi bir ekilde birle tirin.
13. Merkeze 3 ila 4 cm çapında bir delik açın, ardından hamura birkaç kesik yapın.
14. Çırpılmı yumurta ile kaplayın, ardından eker kar ımını serpi tirin.
15. E er zamanınız varsa, turtayı buzdolabında dinlendirmek daha iyi (ama art de il), hamur pi erken eklini daha iyi korur.
16. Önceden ısıtılmı 170°C fırında 45 dakika ile 1 saat arasında elmanıza göre pi irin, hamur pi menin sonunda iyi pi mi olmalı ve elmalar iyice yumu amalı (e er elmalar yeterince pi memi ve hamur zaten kızarmı sa, pi irinizi tamamlamak için üzerini alüminyum folyo ile kaplayabilirsiniz).
17. So umaya bırakın, ardından afiyet olsun!