



Cevizli Pasta

12 kişiliktir (24 ila 26 cm tart kalıbı)

Malzemeler

- Pâte sucrée (tatlı hamur işi)
 - 150g tereyağı, yumuşak
 - 130g toz şeker
 - 45g toz badem (öğütülmüş)
 - 10g yumurta
 - 300g un
 - bir tutam tuz
 - 1/8 Vanilya çekirdeği
- Cevizli karamel için
 - 250ml glikoz şurubu
 - 250ml krema
 - 25g tereyağı
 - 320g şeker
 - 125ml tam yağlı süt
 - 75g bal
 - 280g kıyılmış ceviz



Yöntem

Pâte sucrée için

Un, pudra şekeri ve tuzu birlikte eleyin, ardından tereyağı ve vanilyayı ince ekmek kırıntılarına benzeyene kadar unlu şekere yedin, çırpılmış yumurtayı ekleyin ve hamur haline getirin (birbirine ittirerek çalıştırmayın). Hamuru sarın ve yarım saat soğutun. Hamurun 2/3'ünü açın ve 24-26 cm çapında gevşek tabanlı bir tart kalıbını kaplamak için kullanın. Fazla hamuru kesmeyin çünkü 3 cm'lik bir üst üste binme payı bırakmayı hedeflemelisiniz. Kalan hamuru sarın ve siz dolguyu hazırlarken buzdolabına koyun.

Dolgu için

Ceviz hariç tüm malzemeleri bir tencereye koyun ve şeker eriyene kadar karıştırın. Şeker çözüldükten sonra karıştırmayı bırakın ancak karışım 115°C'ye ulaşana kadar ısıtmaya devam edin, ocaktan alın ve doğranmış cevizleri ekleyin, soğuması için bir kenara koyun.

Tart için

Turta tabanını soğumuş cevizli karamel dolgusu ile doldurun, ardından bir kapak açın ve tartın üzerine yerleştirin. Kenarlarını iyice kapatın. Yüzeyini bir çatalla delin. İlk 10 dakika 220°C'de pişirin, ardından ısıyı 180°C'ye düşürün ve tart açık altın sarısı kahverengi olana kadar yaklaşık 30 dakika daha pişirin.