

Şeftali Cobbler

Yumuşak meyve dolgulu ve altın renkli kırıntılı kaplamalı klasik şeftali cobbler tarifi. Her fırsat için mükemmel kolay ev yapımı tatlı. 75 dakikada hazır!

20 min

HAZIRLIK

55 min

PIŞIRME

1h 15min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak un
- 1 paket maya
- 2 bardak su
- 2 yumurta
- 500 g şeftali
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 bardak pudra şekeri
- 3 yemek kaşığı süt

Yapılışı

- Pişirmeye hazırlanın**

Fırınınızı 175°C (350°F) dereceye ısıtın. 23x33cm (9x13 inç) pişirme kabını tereyağı veya pişirme spreyi ile yağlayın.
- Temel hamuru hazırlayın**

Büyük bir karıştırma kasesinde 1 su bardağı kek karışımını 2 su bardağı ılık su ile birleştirin. Pürüzsüz olana ve hiç topak kalmayana kadar yaklaşık 2 dakika çırpın.
- 2 yumurtayı teker teker ekleyerek, hamur pürüzsüz ve hafif kıvamlı olana kadar her eklemenin ardından iyice karıştırın.**
- Hamuru hazırladığınız pişirme kabına dökün ve spatula ile eşit şekilde yayın.**

5 Şeftali katmanını ekleyin

500g şeftali dolgusunu hamurun üzerine eşit şekilde dağıtın, alttaki hamura karıştırmadan nazikçe yayın.

6 Kırıntılı kaplamayı hazırlayın

Kalan 1 paket kek karışımını bir kasede 3 yemek kaşığı tereyağı ile karıştırın. Parmaklarınız veya çatalla karışımı sıkıştırıldığında topaklaşan kaba kırıntılar oluşana kadar işleyin.

7 Kırıntı karışımını şeftali katmanının üzerine eşit şekilde serpin, mümkün olduğunca yüzeyi kaplayın.

8 Cobbler'ı pişirin

Üst altın renginde olana ve kek katmanına sokulan kürdan temiz veya sadece birkaç nemli kırıntı ile çıkana kadar 45-55 dakika pişirin.

9 Glazürü hazırlayın

Cobbler soğurken, 1 su bardağı pudra şekerini 1 su bardağı süt ile çırpın, daha az süt ile başlayıp pürüzsüz, akıcı kıvam elde edene kadar kademeli olarak ekleyin.

10 Bitirin ve servis edin

Cobbler'ı 10 dakika soğutun, sonra glazürü sıcak yüzeye gezdirin. Kare şeklinde kesin ve hemen servis edin.

İpuçları

En iyi doku için olgun ama sert şeftaliler seçin. Hafifçe bastırıldığında yumuşak olmalı ama ezik olmamalı. Konserve şeftali kullanıyorsanız, fazla nem olmasını önlemek için iyice süzün ve kağıt havluyla kurulayın.

Sıvı malzemeleri ekledikten sonra hamuru fazla karıştırmayın. Birkaç topak gayet normal ve daha yumuşak, daha iyi dokulu kaplama oluşturacak.

Pişirdikten sonra servis etmeden önce cobbler'ı en az 15 dakika dinlendirin. Bu suların hafifçe koyulaşmasını sağlar ve servis etmeyi çok kolaylaştırır.

Ekstra lezzet derinliği için meyve dolguya veya kaplama hamuruna bir tutam tarçın, hindistan cevizi veya vanilya özünü ekleyin.

Eşit pişme için açık renkli metal veya seramik pişirme kabı kullanın. Koyu tavalar, üst kısmı düzgün altın rengine gelmeden alt kısmın fazla pişmesine neden olabilir.

Fırın sıcaklığını termometre ile test edin - birçok fırın sıcak veya soğuk çalışır, bu da pişirme sürelerini ve sonuçları önemli ölçüde etkileyebilir.

Daha rustik görünüm için, kaplama hamurunu eşit yaymaya çalışmak yerine meyvenin üzerine kaşık kaşık rastgele damlatın.

Kaplama çok hızlı esmeriyorsa, yanmasını önlemek için kalan pişirme süresince gevşekçe alüminyum folyo ile örtün.

