BÖĞÜRTLENLİ VE VİŞNELİ TART

100 Gr Sana Hamurişi
4 Yemek Kaşığı pudra şekeri
3 Adet yumurta
1 Paket vanilin
2 Çay Kaşığı kabartma tozu
2 Su Bardağı un
500 gr süt
1 Yemek Kaşığı buğday nişastası

Malzemeler Tart hamuru için: 1,5 Su Bardağı Un 4 Yemek Kaşığı Pudra Şekeri 100 gr Yumuşak Margarin 2 yumurta 2 Ç.Kaşığı Kabartma Tozu 1 Pk. Vanilin Krema için 500 gr Süt 2 Y.kaşığı Un 1 Y.Kaşığı Buğday Nişastası 1 yumurta Damla Sakızı Üzeri için Böğürtlen Vişne Hamurun Hazırlanışı Un, purda şekeri, kabartma tozu, vanilin güzelce elenerek karıştırılır. Ortası açılan karışıma yağ ve yumurtalar eklenir. Mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde 3-4 dk. karıştırılır. Hazırlanan hamur önceden yağlanmış tart kalıbına alınarak spatula yardımı ile şekillendirilir. 170 derece önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir. Krema Hazırlanışı Krema için tüm malzemeler iyice karıştırılır ve pişirilir. Kıvamı koyulaşıp kaynamaya başladığında 2 dk. daha karıştırarak pişirilir.Soğuturken üzerinin kaymak tutmaması için ara ara karıştırılır. Tart hamuru pişip soğuduktan sonra üzerine krema dikkatlice yayılır. Dış kenardan başlanarak bir sıra böğürtlen iki sıra vişne olacak şekilde meyveler kremanın üzerine sıralanır. Son olarak tart jölesi üzerindeki tarife göre hazırlandıktan sonra meyvelerin üzerine dökülür ve donması beklenir. Yaklaşık 1 saat sonra dilimler halinde servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:78148 • adı:Böğürtlenli ve Vişneli Tart • gönderen:şeff • indirme tarihi:18.04.2024 - 14:31