FIRINDA VİŞNE TATLISI

600 gr. vişneyi saplarından ayırıp çekirdeklerini çıkartın. 125 gr. un, 150 gr. şeker ve 1 paket şekerli vanilini bir kasede karıştırın. 5 adet yumurtayı tek tek ilave edin ve mikser ile çırpın. 250 ml. sütü 200 ml. kremşanti ile karıştırın ve yumurtalı karışıma ilave edin. Hamuru tart kalıbına alıp vişneleri üstüne dizin. Önceden 175 C'de ısıtılmış fırında 50-60 dakika pişirin. Biraz bekletip üzerine pudra şekeri serpin. Ilık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:59029 • adı:Fırında Vişne Tatlısı • gönderen:kayıntı • indirme tarihi:20.04.2024 - 02:03