KOLAY VİŞNELİ TURTA

6 kişilik berekli malzemeler:
125 gr margarin
2 yumurta
1 su bardağı pudraşekeri
1 su bardağı mısırunu
1 su bardağı un
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket hamur kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı gazoz
1 kâse taze vişne
Üzeri için:
1 çorba kaşığı pudraşekeri
1 çorba kaşığı vanilya

1. Yuvarlak 18 cm çapında bir kek kalıbını yağlayın. Vişneleri yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın ve süzgece alın.
2. Yumurtaları çukur kaba kırıp pudraşekerle iyice çırpın. Margarini eritip ılıtın.
3. Şekerli yumurtaya her iki unu, yoğurt, kabartma tozu, vanilya ve eritilmiş margarin ilave edip iyice çırpın.
4. Hazırladığınız hamuru kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında kapağını açmadan 15 dakika pişirin. Fırın ısısını 175'e indirip 20 dakika daha pişirin.
5. Kalıbı fırından alıp ters çevirerek keki ızgara üzerine çıkarın. Soğuduktan sonra enine ikiye kesin. Her iki dilimi de düz tabaklara açıp gazozla ıslatın. Vişneleri alt dilimin üzerine yayın. Diğer dilimi üzerine kapatın. Birer kaşık vaniyla ve pudraşekerini harmanlayıp süzgeçle turtanın üzerine serpin. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:41200 • adı:Kolay Vişneli Turta • gönderen:ilaydam • indirme tarihi:20.04.2024 - 09:08