VİŞNELİ MUZLU TART

150 Gr Sana Hamurişi
3 Su Bardağı süt
2 Adet vanilya
2 Yemek Kaşığı pudra şekeri
8 Yemek Kaşığı un
1 Fiske tuz
1 Adet yumurta
1 Adet karbonat
2 Yemek Kaşığı un
2 Yemek Kaşığı sana mutlu aile

1 yumurtayla 2 çorba kaşığı pudra şekeri, vanilya, bir tutam tuz karıştırılır. 150 gr sana hamur işi, 8 çorba kaşığı un yarım paket kabartma tozu da malzemelere eklenir .Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamuru 15 dk beklet.tart kalıbına yerleştir. Kremanın yapılışı: 3 su bardağı süt, 4 yemek kaşığı şeker, 2 yemek kaşığı un hepsi karıştırılarak ocakta topaklanmadan pişirilir.Biraz soğuduktan sonra üzerine vanilya ve 2 yemek kaşığı sana mutlu aile eklenir. Tart piştikten sonra kalıpdan çıkarılır.kremayla doldurulur. Üzerine mevsimine göre istenilen meyvelerden (çilek, kiraz, muz, kayısı vs) süslenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:78306 • adı:Vişneli Muzlu Tart • gönderen:rukiye • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:33