



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VişNELİ TART

Malzemeler:

3 su bardağı süt
5 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 paket toz krem şanti

Hamuru için:

125 gr tereyağı
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 adet yumurta

Alabildiği kadar un

Üzeri için:

Yarım kg vişne
2 çorba kaşığı toz şeker

Yapımı:

Vişne ve toz şeker, vişnenin rengi çıkana kadar pişirilir. Suyunun süzülmesi için süzgece çıkarılır. Tart hamuru için çukur bir kaba yumuşak margarin, yumurta, kabartma tozu ve ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Tart hamuru yağlanır, merdane ile açılmış tart hamuru kalıba yerleştirilir. Yüzeyi çatalla delinir. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında pembe renkte pişirilir. Bu arada krema hazırlanır. Mevcut süttten 1 çay bardağı ayrılır. Kalan süt tencereye aktarılır. Üzerine şeker, nişasta ve un eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirilir. Başka bir kapta ayrılan 1 çay bardağı soğuk süt ve krem şanti çırpılır. Muhallebi soğuyunca krem şanti ile birleştirilir. Pişen tart hamuru soğuyunca kalıbından çıkarılır. Hazırlanan krema dökülür. Üzerine vişneler yerleştirilir.

[ML® Vişneli Tart için tıklayın](#)