



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ALMAN USULÜ VIŞNELİ TART

500 gr vişne kompostosu (suyu süzölüp, 1/2 su bardağı ayrılmış)
1 çorba kaşığı patates nişastası
22,5 cm'lik 1 hamur kasesi
2 yumurta
90 gr (3/8 su bardağı) şeker
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 kahve kaşığı tarçın

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız.

Ayırdığınız 1/2 su bardağı komposto suyunu ve patates nişastasını küçük bir tencereye koyunuz.

Tencereyi orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak kaynatınız. Nişastalı vişne suyunu 2 dakika daha, koyu ve pürüzsüz olana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, vişne tanelerini kattıktan sonra, karışımı hamur kasesine boşaltarak bir kenara bırakınız.

Yumurta ve şekeri ateşe dayanıklı orta boy bir cam kaseye koyup, kaseyi yarısına kadar sıcak su dolu bir tencereye oturtunuz. Yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla karışımı, koyulaşıp telin üstünde şeritler halinde kalıncaya kadar çırpınız.

Tencereyi ateşten alıp, kaseyi tencereden çıkarınız. Krema ve tarçını kasedeki karışıma ekleyip, karışımı hamur kasesindeki vişnelerin üstüne boşaltınız.

Tartı fırının orta katında 30 dakika, üstü hafifçe kahverengi olana kadar pişiriniz. Tartı fırından alıp, iyice soğuduktan sonra servis ediniz.

Not: Alman usulü vişneli tartı yemeklerden sonra, yanında krem şantiyiyle servis edebilirsiniz.