BADEM EZMELİ VİŞNELİ TART

1 su bardağı un
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta
110 gr margarin
1 tutam tuz
İç dolgu için:
225 gr badem ezmesi
3 adet yumurta
1 su bardağı krema
yarım adet limon kabuğu rendesi
2 su bardağı donmuş vişne
2 tatlı kaşığı vanilya özü
2 yemek kaşığı file badem

Fırınınızı 225 dereceye getirin.
1 su bardağı un ile birlikte margarini, pudra şekerini ve tuzu ufak bezelye tanesi haline gelene kadar karıştırın.
1 yumurta ekleyip hamuru karıştırın.
Disk haline getirdiğiniz hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında yarım saat bekletin.
Un serpilmiş tezgah üzerinde hamuru oklava ile açın.
10-12 dakika kadar ön pişirme yapıp fırının ısısını 200 dereceye düşürün.
Badem ezmesini rendeleyip limon kabuğu rendesi ile karıştırın.
Ön pişirme yaptığınız tartın içine badem ezmesini ve vişneyi ekleyin.
Yumurta, vanilya özü ve kremayı karıştırıp vişnelerin üzerine dökün.
File bademleri serpiştirip 20 dakika kadar pişirin.
Soğuduktan sonra arzu ederseniz çırpılmış krema ile birlikte servis edin.

© lezzetler.com tarif no:114892 • adı:Badem Ezmeli Vişneli Tart • gönderen:Göksen • indirme tarihi:08.05.2024 - 04:42