



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ VIŞNELİ TURTA

3 yumurta

175 gram (3/4 su bardağı) tozşeker

175 gram (1,5 su bardağı) un

1 çay kaşığı badem esansı

400 gram vişne marmelatı

140 gram krem şanti

1 çorba kaşığı soyulmuş badem

Kakao

1 20 cm'lik bir turta kalıbını yağlayın. Fırını 180 derecede ısıtın.

2 Yumurtaları ve şekeri iyice çirpin. Unu ve badem esansını karışıma katıp iyice karıştırın. Daha sonra turta kalıbına boşaltın ve 20 dakika pişirin.

3 Turta soğuduktan sonra kalıptan çıkarın ve vişne marmeladını turtanın üstüne sürün. Krem şantiyi de sürdükten sonra üzerini vişne taneleri ve bademle süsleyin. 10 dakika buzdolabında beklettikten sonra üzerine kakao serperek servis yapın.