LABNELİ VİŞNELİ TURTA

Şeyma Duvarcı

125 gr margarin(oda sıcaklığında olucak)
1 yumurta
1/2 su bardağı tozşeker
1/2 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
Aldığı kadar un
kreması için:
2 su bardağı süt
1/2 kutu labne peynir
1 yumurta
1,5 kahve fincanı un
1,5 kahve fincanı toz şeker
üzeri için:
1/2 kg vişne
2 bardak vişne suyu
2 tepeleme çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı toz şeker

Hamur malzemelerini bir kapta yumuşak hamur kıvamına getirin.Hamuru turta kablarına elle yayın.Önceden 170 dereceye ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
Ölçülü sütü, unu, yumurtayı ve toz şekeri bir tencereye koyup mikserle çırpın.Ateşe koyup sürekli karıştırarak muhallebi yapın.7-8 dakika soğutup içine labne peyniri ekleyin ve çırpın.
Fırından çıkan turta ılıdıktan sonra üzerine muhallebiyi yayın.Vişneleri sık aralıklarla dizin.
Küçük bir tencerede vişne suyunu,nişastayı ve şekeri devamlı karıştırarak pişirin.Koyu bir kıvama gelince sıcak sıcak vişnelerin üzerine dökün.Soğuyunca servis edin.

© lezzetler.com tarif no:61346 • adı:Labneli Vişneli Turta • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.05.2024 - 10:54