VİŞNE BAHÇESİ

Alt hamuru için;
1,5 su bardağı un (elenmiş)
80 gr. tereyağı
1 yumurta
1 pk. paket vanilya
1 pk. paket kabartma tozu
1 çay bardağı pudra şekeri
Bu malzemelerin hepsini iyice karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin. Daha sonra yağlanmış kelepçeli kalıba hamuru yayıp elinizle iyice düzeltin.

Ara kat için;
1 pk. vanilyalı puding
2,5 çay bar. vişne suyu
2,5 çay bar. su
1,5 su bardağı çekirdekleri çıkarılmış vişne *
Bir tencerede bu malzemelerin hepsini karışrıtıp pişirin. Piştikten sonra içine 1,5 su bardağı vişneyi koyup karıştırın ve ılımasını bekleyin.
Kelepçeli kalıptaki hamurun üzerine hazırladığınız ve ılımış olan vişneli harçı dökün.

Üst hamuru için;
100 gr. tereyağı
1 çay bardağı şeker
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın
Üst hamur malzemelerini de ayrıca karıştırın, sonra elinizde fındıktan biraz büyük yuvarlaklar yaparak pudingin üzerine koyun ve önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında yaklaşık 30-35 dk. pişirin.
Piştikden sonra buzdolabında en az 3 saat kadar bekletip kalıptan çıkarın. (Bu safha önemli, tam soğutmadan kalıptan çıkarmayın ki benim pastam gibi dağılmasın.)

Süsleme;
1 pk. krem şanti
1 su bardağı süt
Vişne, kakao
1 su bardağı sütle 1 paket krem şantiyi çırpın. (paketin içindeki 2 poşeti de kullanıyoruz..) Soğumuş olan pastanın üzerine kakao serpip krem şanti ve vişne taneleriyle süsleyip soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:60141 • adı:Vişne Bahçesi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 13:05