



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VIŞNE 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 karıştırıp 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.

Piştikten 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.