VİŞNE TARTI

Gereçler:
450 gr olgun vişne
2 yumurta, çırpılmış
50 gr un, elenmiş
50 gr şeker
300 gr süt, ılınmış
1 yemek kaşığı vişne suyu
25 gr tereyağı eritilmiş
Pudra şekeri, üstüne serpmek için

600 gr'lık fırına dayanıklı çukur bir kabı yağlayın. 20 cm. çapındaki bir tart kalıbı çok uyumludur. Vişnelerin sap ve çekirdeklerini temizleyin. Yumurtaları çırparak azar azar un ve şekere katın. Yine azar azar olmak koşuluyla ve sürekli çırparak ılık sütü de karışıma ekleyin. Vişne suyunu erimiş yağ ile çırpın ve karışıma katın. Hazırlanan vişneleri hazırladığınız kalıbın dibine döşeyin ve hamuru üstlerine boşaltın.
Önceden ısıtılmış fırının orta rafında 20 dakika pişirdikten sonra ateşi azaltıp, 20 dakika daha ya da hamur iyice kabarıp pembeleşene dek pişirin.
Sıcakken, üstüne bol bol pudra şekeri dökerek servisini yapın.

Not: Bu tart Fransız köylülerine özgüdür. Limousin'de bölgenin sulu ve olgun vişnelerinin üzerine hamuru dökerek yaparlar. Kışın konserve vişne, ya da vişne kurusunu bir gece önceden ıslatarak yapabilirsiniz.

ML® Vişneli Tart için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:50273 • adı:Vişne Tartı • gönderen:orijin • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:21