# VİŞNELİ ALMAN TURTASI

125 gr margarini
2 yemek kaşıgı nişasta
1 su bardagı su
4 yemek kaşıgı toz şeker
2 su bardagı vişne
100 gr pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
250 gr un

Tart hamuru hazirlamak icin derin bir kabin icinde yumusamis margarini pudra sekerini ve yumurtayi karistirin.
Vanilyayi ve kabartma tozunu ilave edin.
Unu azar azar ekleyerek, kulak memesi yumusakliginda bir hamur hazirlayip, 20 dakika kadar dinlendirin.
25-30 cm (ben 24 cm.lik kullandim) capinda, kenarlari yüksek, mümkünse kelepceli bir kabi sanayagı ile yaglayin.
Dinlenen hamurun kenarlarini en az iki parmak yükselterek ortasi havuz olacak sekilde kaliba yayin.
175 dereceye ayarli firinda 30-35 dakika pisirip firindan alin.
Ic harci icin;
Cukur bir kapta, nisastayi, toz sekeri ve 1 su bardagı suyu iyice karistirin.
Icine 2 su bardagi vişneyi ekleyin orta isili atesin üzerine oturtun.
Sürekli karistirarak, muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirin. Kaynamaya basladiktan 2-3 dakika sonra ocaktan alip, sogumaya birakin.
Firindan çıkıp ilinmis tartin ortasindaki cukurluga, soguyan visneli harci kasikla yerlestirin. Buzdolabinda en az 2-3 saat bekletin. Servise sunmadan önce üzerine pudra sekeri serpip, ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:90541 • adı:Vişneli Alman Turtası • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:30.04.2024 - 17:18