



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ BADEMLİ TART

Hamuru için:

250 gr. un

100 gr. pudra şekeri

1 paket vanilya

125 gr. sana yağı

1 yumurta beyazı

250 gr. komposto vişne

Krema için:

50 gr. krem şanti

50 gr. yaprak badem

1 yemek kaşığı nişasta

1 yumurta sarısı

Unu, yumurta beyazını, yağı, şekeri ve vanilyayı birlikte yoğurun.

Elde edilen hamuru, 26 cm'lik yağlanmış kalıba yerleştirin.

160 derecelik fırında 25 dakika pişirin.

Tart piştikten sonra içine 250 gr. vişneyi yerleştirin.

Daha sonra ayrı bir kaptaki krem şantiyi, yaprak bademi, nişastayı ve yumurta sarısını karıştırın.

Karışımı vişnelerin üzerine dökün ve 160 derece fırında 20 dakika daha pişirin.

[ML® Vişneli Tart için tıklayın](#)