



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ TART (BADEMLİ HAMURLU)

120 gr (1 su bardağı) un (elenmiş)
60 gr (1/3 su bardağı) badem (çekilmiş)
1 çorba kaşığı şeker
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
1 yumurtanın sarısı
1 çay kaşığı vanilya esansı
750 gr vişne konservesi (süzülmüş)
180 gr (3/4 su bardağı) krem şantiyi
30 gr (1/4 su bardağı) badem (ince zarları soyulup, her biri ortadan 2'ye ayrılarak kavrulmuş)

Orta boy bir kasede un, çekilmiş badem ve şekeri karıştırınız. Ortasında bir çukur açıp tereyağı, yumurta sarısı ve vanilya esansını koyunuz. Parmaklarınızla unlu karışımı, yumurta ve tereyağa yedirip, pürüzsüz bir hamur elde ediniz. Hamuru bir kaseye koyup, temiz ve nemli bir bezle üstünü örterek, buzdolabında 30 dakika soğutunuz.

Önce, fırınınızı, orta sıcaklığa (180°C) getirip,ısıtınız.

20 cm'lik bir tart kalıbını, bir fırın tepsisine koyunuz.

Hamuru buzdolabından alarak, ellerinizle bir daire biçimi veriniz. Hamuru iki parça yağlı kağıt arasına koyarak, 27 cm çapında bir daire biçiminde açınız. Üstteki yağlı kağıdı kaldırıp atarak, hamuru kağıtlı yüzü üste gelecek biçimde, tart kalıbının üstüne yerleştiriniz. İkinci kağıdı da çıkarıp, hamuru kalıbın içine bastırınız ve kenarlarını keskin bir bıçakla düzeltiniz. Hamurun üstüne alüminyum kağıt koyup, kuru fasulyeyle ağırlık yapınız. Tepsiyi fırına sürüp, tart kalıbını boş olarak 15 dakika pişiriniz. Alüminyum kağıdı ve fasulyeleri çıkarıp atarak 5 dakika daha, hamur dokununca sert olana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp tart hamurunu kalıptan çıkararak, tel ızgarada iyice soğuyana kadar bekletiniz.

Tart hamuru soğuyunca, bir servis tabağına yerleştirip, içini vişne taneleriyle doldurunuz. Düz kenarlı bir bıçakla vişnelerin üstüne krem şantiyi sürüp, yumuşak tepeler biçiminde dalgalandırınız.

Üstüne kavrulmuş bademleri serpip, servis ediniz.