VİŞNELİ TART

Hamur:
250 g un,
50 g pudra sekeri,
1 yumurta,
1 yumurta sarısı,
1 tutam tuz,
100 g tereyağı ya da margarin,
kuru fasulye.
Büyük tartın üstü:
1 paket krem şanti sertlestiricisi,
50 g rendelenmiş fındık,
1.5 kilo vişne,
2 yumurta,
75 g şeker,
200 g krema,
yarım tatlı kaşığı tarçın,
1 çubuk vanilyanın içi.

Hamur: Unu ve pudra şekeri bir kaba süzün, ortasını açın, yumurtayı, yumurta sarısını ve tuzu ortaya koyun, yağı fındık büyüklüğünde kesin ve kenara dizin. Hamur yoğurun. Hamuru top halinde folyoya sarın ve 1 saat buzdolabına kaldırın.
Vişneli tart: Hamuru 3-4 mm kalınlığında açın. 26 cm çapında bir kalıbı yağlayın, hamuru döşeyin, çatalla birkaç kez delin. Hamurun üstüne kuru fasulye koyun. Fırını 200 derecede ısıtın, tartı yaklaşık 15 dakika pişirin. Fasulyeleri çıkarın. Tartın üstüne kremşanti sertlestiricisi ve rendelenmiş fındık serpin.
Vişneleri dizin. Yumurtaları, şekeri, nişastayı ve baharatı iyice karıştırın ve vişnelerin üstüne dökün. Tartı tekrar fırına sürün ve 20 dakika daha pişirin.

ML® Vişneli Mini Rulolar için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19104 • adı:Vişneli Tart • gönderen:zehraaytekin • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:25