



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## VİŞNELİ TART

Malzemesi:

Hamuru:

200 gram un

140 gr. margarin

70 gr. pudra şekeri

1 adet yumurta sarısı

1 adet limon kabuğu rendesi

Üstüne:

600 gram vişne

1 kahve fincanı reçel veya şurup

Pastacı Kreması:

375 gram süt

100 gram şeker

50 gr. un

35 gram tereyağı

1/2 kahve kaşığı vanilya

3 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Önce pastacı kremasını hazırlayın. Bunun için bir tencereye 2 yumurta sarıları ile şekeri ve vanilyayı koyarak karıştırın. Sonra bu şekerli yumurtalara azar azar olmak üzere sütün dörtte birini, katın. Bir taraftan da telle vurarak birbirine yedirin. Unu da katarak bunları bulamaç haline getirin. Sonra kalan kaynar sütü de katarak iyice karıştırın. Bu karışımı hafif ısıdaki ateşe oturtarak, krema koyu muhallebi hafine gelene kadar 3-5 dakika telle, karıştırarak pişirin. Sonra kremayı yayvan bir kaba dökerek ılınmaya bırakın. İlininca tereyağını katarak iyice karıştırın ve bir tarafa bırakın. Diğer tarafta hamur tahtasına un ve pudra şekerini eleyerek ortasını havuz gibi açın. Buraya yumurta sarısını sert haldeki margarini, limon kabuğu rendesini katarak yoğurun. Bu hamuru yağ kağıdına sararak buzdolabında yarım saat dinlendirin. Yarım saat sonra hamuru merdane ile içinde pişireceğiniz tart kalıbının içine döşeyerek orta ısıdaki fırında 30 dakika pişirin. Sonra kalıbı fırından alarak hamur iyice soğuduktan sonra, kalıptan çıkartın ve çukur kısmına hazırlamış olduğunuz pastacı kremasını yayın. Sonra da kalıbı tekrar fırına sürerek hamuru krema ile 10 dakika daha pişirin. Kalıbı fırından çıkararak, tart iyice soğuduktan sonra servis tabağına alın. Bundan sonra kremanın üstüne, 600 gram çekirdekleri çıkarılmış vişneleri döşedikten sonra, meyvaların üstüne de bir kahve fincanı hafif sulandırılmış reçel veya şurup dökerek tartı servis yapın.

Not: Tartları çeşitli şekillerde hazırladıktan sonra üzerlerini çeşitli meyvalarla süsleyebileceğiniz gibi ayrıca krem şantiye ile de süsleyebilirsiniz. Bir naylon torbanın içine dolduracağınız krem şantiyi değişik biçimlerde tartların üzerlerine sıkabilirsiniz.