



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ PEYNİRLİ TART

<https://www.droetker.com.tr>

Taban:

1,5 çay bardağı un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
50 g oda sıcaklığında tereyağı
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Vişneli dolgu:

150 g vişne
2 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı limon suyu
0,5 çay bardağı vişne suyu
0,5 çay bardağı vişne suyu
3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Krema:

2 yumurta
1 yumurta akı
100 g toz şeker
1 kutu sürülebilir taze peynir (200 g)
0,5 çay bardağı süt
1 limon kabuğu rendesi
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

50 ml krema
60 g bitter çikolata

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine yumurta sarısı, pudra şekeri, tereyağı ve şekerli vanilini ekleyip yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 15 dakika bekletin. Süre sonunda hamuru parmaklarınız ile bastırarak kalıbın tabanına ve yanlarına 1 cm yükseklik olacak şekilde yayın. Çatal ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Vişne, toz şeker, limon suyu ve yarım çay bardağı vişne suyunu bir tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp ve 6-7 dakika daha pişirin. Yarım çay bardağı vişne suyunu bir kaseye alıp üzerine nişastayı ilave edin. Kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. Karışımı vişnelerin üzerine dökün ve orta ısıda karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta, yumurta akı ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Peynir ve yarım çay bardağı sütü ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Üzerine limon kabuğu rendesi ve şekerli vanilini ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Hazırladığınız peynirli karışımı yumurtalı karışımın üzerine yavaşça dökün. Homojen bir yapı elde edinceye kadar el çırpıcısı ile yavaşça karıştırın. Karışımı kalıbın içindeki tabanın üzerine döküp kaşık ile düzgünce yayın. Vişneli dolguyu kaşık kaşık üzerine dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Kremayı küçük bir tencereye alın. Düşük ısıdaki ocakta ısıtın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp çikolatayı ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığında bekletin. Soğuyan tartı kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Üzerine çikolatalı karışımı döküp yayın. Buzdolabında en az 1 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169690 • adı:Vişneli Peyirli Tart • gönderen:göl • indirme tarihi:17.05.2024 - 05:56