VİŞNELİ TART



1 kase ayıklanmış vişne
2 çorba kaşığı tereyağı (100 gr)
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
Yarım paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Önce tereyağı yakmadan eritilir. Yağın bir kısmıyla tart kalıbı bolca yağlanır.
Vişneler gelişigüzel kalıba dizilir, kasede kalan vişne suyu ayrılır ve kalıp kısa süreliğine bir kenara bırakılır.
Çukur kaba 1 adet yumurta kırılır, şekerin ve sütün bir kısmı eklenir ve el çırpıcısıyla çırpılır.
Şeker erimeye başlayınca biraz daha şeker ve süt eklenir, çırpmaya devam edilir.
İkinci yumurta kırılır, süt ve şeker eklenir. Bu şekilde malzemeler bitene kadar azar azar ekleyerek çırpılır.
Kalan tereyağın üzerine kasede kalan vişne suyu konur, karıştırılır ve yumurtalı karışıma katılır.
Una kabartma tozu ilave edilir, karıştırarak tart hamuruna konur.
Tart hamuru vişnelerin üzerine vişneleri sıyırmadan dökülür.
Tart önceden ısıtılmış 175 derece fırına verilir, kabarıp kızarana kadar pişirilir. (Yaklaşık 50 dakika)
Fırından çıkınca 10 dakika dinlendirilir, servis tabağına ters çevrilir. Üzerine pudra şekeri elenir.

Not: Bu tarif Fransa'nın kırsal kesimlerinde sıklıkla yapılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1534 | Adı: Vişneli Tart | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 01:54