


# Vişneli Kalpli Tart

Yaklaşık 8 - 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un  
1 çay bardağı toz şeker  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
2 yemek kaşığı su  
150 g tereyağı

### Dolgu:

2 su bardağı çekirdeksiz vişne  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 limon kabuğu rendesi  
80 g bitter çikolata  
0,5 çay bardağı fındık kırığı

### Üzeri için:

1 yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı süt

### Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x25 cm)

## 1 Ön hazırlık:

Kalıbın tabanını ve kenarlarını margarin ile yağlayın. Tabana pişirme kağıdı yayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 180 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve ön pişirme:

Unu derin bir kaba eleyin. Toz şeker ve şekerli vanilini ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine su ve tereyağını ekleyip yoğurun. Hamuru 2 eşit parçaya bölün. Bir parçasının üzerini kapatın ve bekletin. Diğer parçayı eliniz ile bastırarak kalıbın tabanına ve kenarlarına 2 cm yükseklik olacak şekilde yayın. Tabandaki hamuru çatal yardımı ile 10-12 yerinden delin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika**

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın ve fırını çalıştırmaya devam edin.



3 Dolgunun hazırlanışı:

Vişne, toz şeker ve limon kabuğu rendesini bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak kaynatın. Suyunu çektikten sonra 1-2 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

4 Şekillendirme ve pişirme:

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve kalıpta pişen tabanın üzerine yayın. Üzerine fındık kırığını serpin ve 5-6 dakika bekletin. Hazırladığınız vişneleri yayın.

Ayırdığınız hamuru bir kez yoğurun ve pişirme kağıdı üzerine alın. Merdane ile 24x25 cm boyutlarında açın. Açtığınız hamuru kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesip boş kalp şekilleri oluşturun. Hamuru pişirme kağıdı ile kaldırıp ters çevirerek kalıptaki vişnelerin üzerine kapatın. Pişirme kağıdını çıkarın. Kenarlarının yapışması için hafifçe bastırın. Yumurta sarısını süt ile karıştırıp hamurun üzerine sürün ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Tartı fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

