

Kirazli Tartolet

Malzemeler

2 yumurta

1 su bardagi pudra sekeri

100 gr margarin

1 paket vanilya

1/2 paket kabartma tozu

Aldigi kadar un (13 yemek kasigi kadar)

Kremasi icin:

3 yemek kasigi un

6 yemek kasigi seker

1/2 litre sut

1 paket vanilya,

1 poset krem santi

1 cay bardagi sut

Uzeri icin:

Kiraz

Yapilisi

Oncelikle tartolet kaliplari yaglanir.

Diger tarafta un ve yag konulup birbirine yedirilir.

Daha sonra icerisine yumurta, seker, 1 paket vanilya ve 1/2 paket kabartma tozu ilave edilerek tart hamuru yogrulur.

Hazirlanan hamur merdane ile acilip tartolet kaliplarina yerlestirilir.

Firinda pisirilir.

Bu arada 3 yemek kasigi un, 6 yemek kasigi seker ve 1/2 litre sut ile krema pisirilir.

Krema soguyunca icerisine 1 cay bardagi sut ile hazirlanan krem santi ve vanilya konulup hepsi beraber mikserle cirpilir.

Hazirlanan krema krema torbasi yardimiyla tartoletlere sikilip uzerlerine 1 tane cekirdekleri cikarilmis kiraz konulup buzdolabinda dinlendirilir.

Soguyunca servis yapilir.