

ΥΛΙΚΑ

(για 2 τυχ σε φόρμα τάρτας 26 εκ.)

Για τη ζύμη

6 τμκ.	Αβγά
300 γρ.	Ζάχαρη
2 γρ.	Αλάτι
180 ml.	Ηλιέλαιο
250 γρ.	Γιαούρτι στραγγιστό
Δίγν	βανίλια
300 γρ.	Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
150 γρ.	Νισεστέ
16-20 γρ.	Μπέικιν
150 γρ.	Αμύγδαλα (σκόνη)

Για γέμιση:

1 κ. περίπου κεράσια (κονσέρβα)
χωρίς υγρά, καλά στραγγισμένα

Για επικάλυψη:

100 γρ. Φιλέ αμύγδαλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη, το αλάτι και τη βανίλια για 5' να γίνουν σαν αφρό-κρεμα (σε δυνατή ταχύτητα). Σε χαμηλή ταχύτητα προσθέτουμε λίγο-λίγο το ηλιέλαιο, το γιαούρτι και το αλεύρι με το μπέικιν-νισεστέ και τα αμύγδαλα σε σκόνη. Σε φόρμα τάρτας (βουτυρωμένη και αλευρωμένη), ρίχνουμε μέρος της ζύμης, απλώνουμε ομοιόμορφα, προσθέτουμε τα κεράσια και τα σκεπάζουμε με την υπόλοιπη ζύμη. Στολίζουμε με φιλέ αμύγδαλο και ψήνουμε στους 180°C για 45'.



Μπορούμε να τα φτιάξουμε και σε μικρότερα φορμάκια σαν ατομικές μερίδες.

