



Cobbler: εύκολη τάρτα με κεράσια και βρώμη

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα και 12 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα
Χρόνος αναμονής : 5-10 λεπτά

Υλικά για τα κεράσια:

1 κιλό κεράσια, χωρίς κουκούτσι & κομμένα στη μέση
2 κ.σ. μαύρη ζάχαρη
ξύσμα από ½ λεμόνι
½ κ.σ. κανέλα
¼ κ.γλ. αλάτι
1 ½ κ.γλ. κορν φλάουρ

Υλικά για τη ζύμη:

50 γρ. νιφάδες βρώμης
75 γρ. αλεύρι βρώμης
25 γρ. μαύρη ζάχαρη
50 γρ. φυτικό βούτυρο, από το ψυγείο & κομμένο σε κυβάκια
5 κ.σ. φυτικό ρόφημα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Πλένουμε τα κεράσια τα καθαρίζουμε, αφαιρούμε το κουκούτσι και τα κόβουμε στη μέση.
- 2) Τα βάζουμε σε ένα μπολ προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά ανακατεύουμε και μεταφέρουμε σε ένα πυρίμαχο σκεύος πολύ καλά βουτυρωμένο.
- 3) Για τη ζύμη βάζουμε σε ένα μπολ τις νιφάδες, το αλεύρι, τη ζάχαρη, το βούτυρο και τα τρίβουμε με τα χέρια μας μέχρι να σχηματιστεί μια ψιχουλιαστη ζύμη. Προσθέτουμε σιγά σιγά το φυτικό ρόφημα και ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να σχηματιστεί μια μαλακή ζύμη.
- 4) Βάζουμε πάνω από τα κεράσια κουταλιές απο τη ζύμη και ψήνουμε στους 180 στον αέρα για 30-35 λεπτά.