



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI ÇİKOLATALI TART

Hamur için:

300 gram un

3 çay kaşığı kabartma tozu

Bir tutam tuz

3 çorba kaşığı margarin

3 çorba kaşığı süt

2 adet yumurta

1 kahve fincanı pudraşekeri

Fıstıklı karışım için:

100 gram tuz antepfıstığı

2 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

Çikolata kreması için:

3 çorba kaşığı tozşeker

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı kakao

1 çay kaşığı vanilya

1 su bardağı süt

1 çorba kaşığı tereyağı

50 gram bitter çikolata

Büyük bir kabın içine un, kabartma tozu ve tuzu birlikte eleyin. Yağ ve sütü ortasına koyun elinizle karıştırıp, yumuşatın. Üzerine yumurtaları kırın. Pudraşekerini de ekleyip, yoğurun. 15 dakika dinlendirin . Sonrasında yarım santim incelikte açıp, elinizle yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. Fıstığı yumurtayı ve şekerini karıştırıp hamurun üzerine yayın. Çikolatalı krema için, bir tencereye tozşeker, yumurta, un, kakao ve vanilyayı koyup karıştırın. Üzerine sütü yedirerek ekleyin ve pişirin. Muhallebi kıvamına gelince ateşten indirip, yağı ve çikolatayı ekleyin. Hazırlanan bu kremayı tartın üzerindeki fıstıklı karışımın üzerine dökerek yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hamur kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp 20-25 dakika soğutarak servis yapın.