



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI KAYMAKLI TART

Tabanı için:

150 gr margarin

4 su bardağı un

4 çorba kaşığı pudra şekeri

5 çorba kaşığı soğuk su

2 paket vanilya

Üzeri için:

4 su bardağı sıvı krema

170 gr bitter çikolata

2 su bardağı kestane kreması (püresi)

4 yaprak taze nane (süslemek için)

2 kaşık kaymak

Öncelikle, kremayı büyük bir cezvede ısıtın. Kaynama noktasına gelince ocağı kapatın ve kırılmış çikolataları içine atın. Karıştırıp çikolataları içinde iyice eritin. Kestane kremasını da ilave edip karıştırın. Karışım ılıyınca buzdolabına alıp soğutun. Tabanı için mutfak robotunun kesici uçlarını takıp unu, vanilyayı, pudra şekerini, küp küp kesilmiş margarini içine koyun ve ekmek kırıntısı görünümü alana kadar çalıştırın. Soğuk su ilave edip tekrar çalıştırın. Hamur toparlanmış olacaktır. Toparlanan hamuru buzdolabı poşetine koyup 25 dakika buzdolabında bekletin. Hamuru hafifçe unlanmış bir zemine alın ve merdane ile cm kalınlığında açıp margarin ile yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. Hamurun her tarafını çatalla sık sık aralıklarla delin ki çok kabarmadan pişsin. Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Pişen tart tabanını ılıyınca kalıptan çıkarıp soğutun. Soğuyan kestane çikolatalı kremayı üzerine krema sıcaklığı ile yuvarlaklar yaparak şekil verin ve üzerine nane ve kaymak koyup süsleyin.

