



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA VE AHUDULU TART

125 g tereyağı
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı pudra şekeri
2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Çikolatalı sos için:
200 ml krema
250 g bitter çikolata
Üzeri için:
Frambuaz
Pudra şekeri

Tart hamuru için tereyağı, yumurta sarısı ve pudra şekerini mutfak robotunda karıştırın. Un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip hamuru unlanmış tezgaha alarak yoğurun. Streç filmle kaplayıp 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Dikdörtgen bir tart kalıbını yağlayın. Dinlenen hamuru tart kalıbın içine yayıp çatala delikler açın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin. Izgara tel üzerine alıp soğumaya bırakın. Çikolatalı sos için kremayı bir sos tenceresinde ısıtın. Ocaktan alıp çikolatayı ekleyin ve çikolata iyice eriyene kadar karıştırın. Soğuyan tartınızın üzerine dökün. Frambuazları tartınızın üzerine dizip oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Tartınız ılınınca buzdolabına alıp birkaç saat dinlendirin. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

