ÇİKOLATALI FINDIKLI TART

Findikli tart için:
6 Yumurta Beyazi
150 gr. Dondurma
150 gr. Findik
Bademli-çikolatali sos için:
125 gr. Çikolata (kaplama için)
110 gr. Krema
100 gr. Toz Seker
25 gr. Toz Kakao
100 gr. Badem Tozu
Çikolata glase için:
100 gr. Krema
100 gr. Siyah Çikolata

Firini 150 dereceye ayarlayin. Findiklari keserek tavada kizartin. Yumurta beyazlarini çirpin. Dondurmaya findiklari ekleyin. Aliminyum folyo üzerine 6 adet 10 cm çapinda daire çizin. Karisimi 6 parçaya bölerek çorba kasigi yardimiyla yerlestirin. Tartlarin üstü parlayincaya kadar 7 dakika firinda pisirin ve sogutun.Bademli çikolatali sos için, 125 gr. çikolatayi dilimleyin. 110 gr. kremayi kaynatin, çikolatanin üzerine dökün karistirin. Diger yanda, toz sekerle kakaoyu 8 cl. suda kaynatarak sos haline getirin. Badem tuzunu ilave edip yavasça karistirin. Tartlarin üstünü çikdata sosla kaplayin ve ortasina badem-çikolata sosu ekleyin. Glace için, 100 gr. kremayi ve 100 gr. siyah çikolatayi eritip tartlarin kenarlarina surun. Buzdolabinda bekletin.

© lezzetler.com tarif no:63989 • adı:Çikolatalı Fındıklı Tart • gönderen:hayal idi • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:22