ÇİKOLATALI MUS TART

https://yemek.name

Tart hamuru için;
2 adet yumurta sarısı (oda sıcaklığında)
3/4 su bardağı toz şeker
1 + ½ su bardağı un
6 yemek kaşığı tereyağ veya margarin
1 çimdik tuz
2 yemek kaşığı soğuk su
Çikolatalı Mus Kreması için;
400 gr Bitter Kuvertür Çikolata (ufak doğranmış halde)
125 gr tereyağı veya margarin
5 adet yumurta (oda sıcaklığında,
beyaz ve sarıları ayrılmış halde)
1 su bardağı toz şeker
¾ su bardağı süt kreması

Fırın 190 derecede fanlı olarak ön ısıtma yapılır.
Tart hamurunun bütün malzemesi yoğurulur ve dinlenmesi için yaklaşık yarım saat buzdolabında dinlendirilir.
Diğer tarafta ocak üzerinde tereyağ veya margarin ile çikolata bir kabın içinde eritilir ve soğuması için tezgaha alınır.
Dinlenen hamur, hafif unlanmış tezgahta ,5cm?lik kalınlıkta olacak şekilde açılır ve kalıbın içine yerleştirirlir.
Tabanı çatal ile delinir ve üzerine folyo serilir. Ağırlık olması amacıyla nohut veya fasulye ile birlikte fırında 15 dakika pişirilir. Süre sonunda fırından çıkarılan kalıbın içindeki folyo, kullanılan ağırlık malzemesi ile birlikte alınır ve fırın ısısı 180 dereceye düşürülür. Bu şekilde 10-15 dk daha pişirilir.
Tart hamurunun ikinci tur pişmesi sırasında kreması hazırlanır. Yumurta sarıları ve to şeker mikser yardımı ile çırpılır. Rengi açıldığında içine krema ve çikolatalı karışım ilave edilir.
Diğer tarafta yumurta beyazları kar haline getirilir ve bu karışım içine azar azar ilave edilir. Elde edilen mus kreması pişmiş olan tart hamurunun içine dökülür ve 180 derece sıcaklıkta olan fırında 25 dakika pişirilir.
Süre sonunda fırından çıkarılır. Oda sıcaklığında soğutulduktan sonar buzdolabında 12 saat bekletilir. Servise hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:130378 • adı:Çikolatalı Mus Tart • gönderen:futuhat • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:28