



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA ŞURUPLU PUDİNGLİ TART

350 gram balkabağı
120 gram toz şeker
100 gram çiğ krema
100 gram margarin
100 ml süt
70 gram bitter çikolata
8 dilim pandispanya
4 adet yumurta
1 çorba kaşığı Un
1 tatlı kaşığı Toz tarçın
1 çorba kaşığı İri taneli tozşeker
1 çorba kaşığı Çikolata şurubu
Tuz
1 çaybardağı Pandispanyayı yumuşatmak için süt
100 ml su

Balkabağını buharda pişirip ezin. Sütle yumuşatılmış pandispanyayı, çiğ krema, süt, eritilmiş yağı, yumurtalar, tozşeker, balkabağı püresi, toz tarçın ve 1 çorba kaşığı unu karıştırın.
6 adet 8 cm çapındaki adisababa kek kalıbına yağ sürüp içlerini iri taneli tozşekerle kaplayın. Karışımı kalıplara paylaştırın. Isıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin.
Fırından çıkartıp kalıpları ters yüz edin ve tabaklara aktarın. Parçalara kestiğiniz bitter çikolata, 100 ml su ve tuzu orta ateşte pişirin. Pudingleri sosla servis yapın.

