



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU KİVİLİ TARTÖLETLER

İkbal Gürpınar

5-6 adet kivi
Yarım limon
3 bardak süt
2 kaşık un
1 yumurta sarısı
Yarım bardak şeker
5 kaşık kakao
1 kaşık tereyağı
Tartölet hamuru için
Yarım bardak pudra şekeri
200 gr tereyağı
Yarım çay bardağı soğuk su
1 tutam tuz
1 yumurta
Aldığı kadar un

Hamur malzemeleri karıştırılarak yoğrulur. Hamurumuz 15-20 dakika kadar buzdolabında dinlendirilir. Bir merdane yardımı ile hamurumuz açılır. Küçük tart kalıplarına açılan hamurdan parçalar kesilerek yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 25 dakika pişirilen tartöletler soğumaya bırakılır. Diğer yandan kakaolu kreması için, süt, kakao, şeker, un ve yumurta sarısı çırpılarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Ocaktan indirildikten sonra tereyağı ilave edilerek karıştırılır. Soğumuş olan tart hamurlarımızın içlerine kremamızdan doldurulur. Kiviler dilimlenerek kremanın üzerine şekil verilerek yerleştirilir.