



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ŞEKERLİ ÇİKOLATALI TART (BURSA)

250 gr un (1 ¼ su bardağı)
125 gr soğuk tereyağı, küplere bölünmüş
40 gr Pakmaya Pudra Şekeri (1/4 su bardağı)
80 ml soğuk su (1/3 su bardağı)
Bir tutam tuz
200 ml taze krema (1 küçük kutu)
200 gr bitter kuvertür çikolata, ufak parçalara bölünmüş
3-4 adet kestane şekeri

Unu tuz ve Pakmaya Pudra Şekeri ile birlikte rindodan geçirerek karıştırın.

Tereyağını ekleyip aralıklı olarak rindoyu çalıştırarak karışımı kum tanecikleri haline getirin.

Suyu da ekleyip rindoyu tekrar kısa süreli çalıştırın. Karışımı streç filme sarıp üstüne bastırarak hamur haline getirin.

2 parça yağlı kağıt arasına aldığınız hamuru merdane ile açıp 25 cm çapındaki tart kalıbınızın şeklini alacak şekilde yerleştirin.

Üstüne çatalla delikler açıp buzdolabında 15 dakika dinlenmeye bırakın.

Diğer yanda kremayı bir tencereye alıp ısıtın.

Kaynama noktasına gelince ateşten alıp içine çikolatayı ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız ganajı krema sıkma poşetine doldurun.

Soğuyan tart hamurunun üstüne bir parça yağlı kağıt örtüp ağırlık yapması için bakliyatlar yerleştirin.

170  C fırında kenarları pembeleşene kadar yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra üstündeki bakliyatları alın.

Tekrar fırına sürüp iç kısmı pembeleşene kadar yaklaşık 15 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Soğuyan tart hamurunun içini ılık ganajla doldurup üstünü kestane şekerleriyle süsleyin.

Buzdolabında 1 saat soğuttuktan sonra servis edin.

