KESTANE ŞEKERLİ PEKMEZLİ TURTA

150 gr sana margarin
2 su bardağı un
1 çay bardağı tozşeker
1 paket vanilya
1 tutam tuz
İç harcı:
1 çay bardağı pekmez
1 çay bardağı ceviz içi
8 adet kestane şekeri
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
100 gr eritilmiş çikolata (üzerine)

Tart hamurunun malzemelerini birbirine karıştırıp, hamuru yarım saat dinlendirin.. Dinlenen hamuru tart kalıbına yerleştirip, 15-20 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. İç harcı için krem şantiyi süt ile çırpın. içine pekmez,ceviz içi ve doğranmış kestane şekerini katın.. Soğuyan tart hamurunun içine iç harcı yerleştirin. Üzerini eritilmiş çikolata ile süsleyip, soğuk servis edin.

© lezzetler.com tarif no:93296 • adı:Kestane Şekerli Pekmezli Turta • gönderen:Angara'lı Fidan • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:01