



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU VE ÇİKOLATALI TART

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

2 su bardağı kek unu
1/2 su bardağı şeker
6 yemek kaşığı tereyağı
1 yumurta
1 yumurta sarısı
1 portakal kabuğu rendesi
4 çay kaşığı şeker
4 çay kaşığı vanilin
1 limonun suyu
3 armut

İç malzemeler:

2 yumurta
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı şeker
3.5 paket (kare) bitter çikolata
5 yemek kaşığı tereyağı
1 fincan sıcak krema, dondurma veya krem şanti

Hamur kısmını yapmak için öncelikle kek unu ve şekerini bir kaptaki karıştırın. Başka bir kaptaki tereyağını yumuşatıp krema haline getirin ve yavaş yavaş yumurta, yumurta sarısı, un-şeker karışımı ve portakal rendesi ile karıştırın. Bu karışımı hamur hale gelinceye kadar yoğurun ve sonrasında 1 saat soğutun.

Bir kaba su dökün. Üzerine şeker ve vanilyayı ekledikten sonra birlikte kaynatın. Armutları soyun, içini temizleyin ve 6 parçaya dilimleyin. Limon suyunu armutların üzerine dökün. Armutları vanilyalı karışımın içine ekleyin ve daha düşük bir ısıda armutlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 1 saat pişirmeye devam edin. Doldurulacak iç kısım için yumurtaları ve şekerini bir kaba koyun ve bu kabı içi su dolu tencerenin üstüne koyarak ocakta karıştırın. Yumuşak ve yoğun bir kıvama ulaşmasını bekleyin. Başka bir kaptaki tereyağı ile çikolatayı eritin. Sıcak yumurta-şeker karışımını erimiş çikolatanın üzerine ekleyerek karıştırın. Üzerine sıcak kremayı ilave edin. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Hazırladığınız hamuru tart kabına yerleştirin ve iyice, kenarlarına kadar yayın. 20 dakika fırında pişirin. Daha sonra fırından çıkarın ve içine hazırladığınız iç karışımı dökün. Üst kısmına da armut parçalarını yerleştirin. Tekrar fırına koyun ve 20 dakika daha pişirin. Krem şanti veya dondurma ile sıcak ya da soğuk servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:128656 • adı:Armutlu ve ikolatalı Tart • gönderen:baht • indirme tarihi:09.05.2024 - 14:54