BADEMLİ PORTAKALLI ÇİKOLATALI TART

3 su bardağı un
1 çay bardağı pirinç unu
1 çay bardağı toz badem
125 gr margarin
1 yemek kaşığı tozşeker
1 yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı soğuk su
İçi için:
100 gr bitter çikolata
1 çay bardağı portakal suyu
1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
2 adet yumurta (bütün kullan)
3 adet yumurtanın sarısı
Üstün süsü için portakal kabuğu şekerlemesi
1 tabaka yağlı kağıt
1 su bardağı kurufasulye (kabarmamsı için ağırlık yapması için)

Fırını 180 derecede ısıtın sanayağını eritin küçük tart kalıplarını yağlayın çukur bir kapta pirin unu tozşeker badem tozu oda sıcaklığındaki margarini güzelce karıştırın yumurta sarısın ve suyu ekleyip iyice yoğurun hamur kıvamına gelince 6 eşit parçaya bölün yapışmamsı içim iki yağlı kağıt arasında merdene ile 6 mmlık parçalar oluşturun 10 dk buzdolabında bekletin ondan sonra hamurlara kaıplara bastırırak yerleştirin üzerlerine yağlı kağıt koyup 1 er kaşık kuru fasulyeyi koyun(kabarmamsı ve ağırlık yapması için (fırında 15 dk pişirin çıkartın içinde yağalı kağdı ve fasulyeleri alın içi için ayrı bir kapta benmari üsülü çikoltayı dökün 1çay bardağı portakal sutun rendelenmiş portakal kabuğunı koyun karıştırın yumurtaları ilave edip çırpın bu içi malzemeyi tartların üzerine paylaştırın tekrar 15 dakika daha fırında pişirin çıkan tartları soğuduktan sonra portakal şekerlemesiyle süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125734 • adı:Bademli Portakallı Çikolatalı Tart • gönderen:tuzruhu • indirme tarihi:05.05.2024 - 18:35