



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ ÇİKOLATALI VE FRENK ÜZÜMLÜ TART

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

Tart hamuru için:

600 g un

125 g toz şeker

1 tutam tuz

400 g tereyağı

2 yumurtanın sarısı

4 yemek kaşığı soğuk su

Dolgu için:

300 g beyaz çikolata

200 ml krema

Üzeri için:

1 su bardağı Frenk üzümü

Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kaseye alın. Sert kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında en az iki saat dinlendirin. Dinlenen hamuru unlanmış tezgah üzerine alın ve tart kalıbınızın boyutlarında açın. Hamuru hafif yağladığınız tart kalıbına kenarlarını yukarı doğru çekerek yerleştirin. Üzerine çatalla delikler açın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Dolgu için beyaz çikolatayı küçük parçalara bölüp benmari usulü eritin. Kremayı ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Beyaz çikolatalı dolguyu ılınan tartın üzerine ilave edin. Frenk üzümü ile süsleyerek soğuk servis yapın.

