



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI TART

125 gr tereyağı
1 çay bardağı pudraşeker
2 su bardağı un
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
250 gr bitter çikolata
200 ml krema
Süslemek için:
Şekerlemeler
Hazır çikolata sosu

Yumurta, şeker ve tereyağını mutfak robotuna alarak karıştırın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek ekleyip karıştırın. Hamuru tezgahınıza alarak yoğurun. Stretch folyoya sarıp 30 dakika buzdolabında bekletin. Tart kalıbını yağlayın. Hamuru kalıbın içine yayın ve çatalla birkaç yerinden delin. 180 dereceye ayarlı fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin. Tart hamurunu soğumaya bırakın. Kremayı sos tenceresine alıp ısıtın. Çikolatayı kremaya ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Bu karışımı tart hamurunu üzerine ilave edip oda ısısında soğumaya bırakın. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Servisten önce üzerine isteğinize göre hazır çikolata sosu ve şekerlemelerle süsleyebilirsiniz.