



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BOL ÇİKOLATALI MİNİ TARTLAR

Tart Tabanı için:

2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)

1 Küçük Paket Tereyağı (200g) (Soğuk)

2 Adet Yumurta

1 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (90g)

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

1 Portakal Kabuğu Rendesi

1 Tutam Tuz

Bitter Çikolata (40g) Tuzlu Karamel için

1 ½ Çay Bardağı Toz Şeker (120g)

2 Yemek Kaşığı Tereyağı (35g)

1 Çay Bardağı Süt Kreması (100g)

1 Çay Kaşığı Tuz Ganaj Krema için

1 Kutu Süt Kreması (200ml)

Bitter Çikolata (300g)

2 Yemek Kaşığı Tereyağı (35g) Süsleme için (isteğe göre)

File Badem

Pakmaya Pudra Şekeri

Pakmaya Kakao

Tart tabanı için, tereyağı ve şekeri bir çırpma kabına alın. Bir tutam tuz ekleyip, mikser yardımı ile 3-4 dakika çırpılarak karıştırın.

Üzerine Pakmaya Şekerli Vanilin ve portakal kabuğu rendesi ilave edip, kısaca çırpmaya devam edin.

Yumurtaları bir kasede kırıp, karışıma ilave edin. 2-3 dakika düşük devirde çırpmaya devam edin.

Hazırladığınız karışıma unu eleyerek ilave edin ve ele yapışmayan bir hamur elde edinceye dek kısaca yoğurun.

Tart tabanı hazırladığınız için fazla yoğurmaktan kaçınınız.

Tart tabanı için hazırladığınız hamuru streç film ile sarıp, 2-3 saat buzdolabında dinlendirin.

Fırınınızı önceden 165°C ısıtın.

Buzdolabından aldığınız tart hamurlarından parçalar koparıp, yağladığınız mini tart kalıplarına yerleştirin.

Üzerlerine yuvarlak kestiğiniz pişirme kağıtlarını koyup, ağırlık yapması amacıyla pişmemiş kuru fasulye doldurun.

5-6 dakika pişirdikten sonra fırından alın, tabanların üzerlerindeki alıp soğumaya bırakın.

Bitter çikolatayı benmari usulü eritip, kalıptan çıkarttığınız soğuk tart tabanlarına sürün.

Tuzlu karamel için çelik bir sos tavaında şekeri karamelize olana dek ısıtın, karıştırmayın. Rengini aldığı anda kauçuk spatula ile karıştırın.

Kremayı başka bir tencerede kaynatıp, yavaş yavaş karamel ilave edin. Fokurdayıp, kaynamaya bırakın. Tüm kremayı eklediğinizde, orta kısık ateşte tereyağı ve tuzu ekleyip, 6-8 dakika karıştırın.

Tuzlu karamel hazır olduğunda 7-8 dakika soğutup, tartların yarısına kadar dökün.

Ganaj kreması için, süt kreması ve tereyağını bir sos tenceresinde kaynatıp, kaynamaya başlayınca ocaktan alın.

Çikolata ilave edip, eriyene dek karıştırın.

Hazırladığınız ganajı tartlara, karamellerin üzerine dökün.

Servis öncesi üzerine file badem, Pakmaya Pudra Şekeri veya Pakmaya Kakao serpiştirerek süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121989 • adı: Bol ikolatalı Mini Tartlar • gönderen: yiğit bulan • indirme tarihi: 02.04.2025 - 16:05