



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOL ÇİKOLATALI VE VIŞNELİ TART

Hamuru için:

125 gr tereyağı

1 tutam tuz

1 paket Pakmaya Karbonat

9 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

7 çorba kaşığı un (tepeleme)

2 çorba kaşığı ince çekilmiş badem tozu

Çikolatalı dolgusu için:

1 paket Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding

2 su bardağı süt

1 paket Pakmaya Sütü Parça Çikolata

1 çorba kaşığı Pakmaya Kakao

Üzeri için:

File Badem

Dondurulmuş Vişne

Pakmaya Pudra Şekeri

Hamuru için tereyağını küp küp doğrayıp derin cam bir kaseye alın. Kalan tüm malzemeyi ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru iki orta boy tartölet kalıbına veya büyük boy tart kalıbına elinizle bastırarak yayın. Fazla kabarmaması için kürdanla tabanını delmeyecek şekilde delikler oluşturun. 170 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.

Çikolatalı dolgusu için Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding ve sütü karıştırın. Sos tenceresinde pişirin.

Pakmaya Sütü Parça Çikolataları ve kakaoyu tencerenin içine atın, çok kısık ateşte, çikolatalar eriyinceye kadar birkaç dakika pişirin. Ocaktan alın.

Çikolatalı karışımı tartöletlerin içine paylaşın. Oda ısısında yarım saat belettikten sonra buzdolabına alın. 1 saat daha dinlendirin.

Tartöletleri servis yapmadan önce isteğe göre yağsız olarak tavada kavrulmuş file badem ve dondurulmuş vişne ile süsleyin.

Aklınızda bulunsun: Dondurulmuş vişneleri direkt pişirmeden yapmak yerine derseniz önceden az nişasta, su ve şeker ile reçel kıvamında pişirebilirsiniz.



