



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA VE KARAMELLİ KALP TART

2 paket damla çikolatalı bisküvi
1 adet yumurta
1 çay bardağı un
1 çay bardağı dövülmüş fındık içi
1 yemek kaşığı margarin
1 paket bitter çikolata
1 paket sütlü çikolata
150 ml krema
Yarım su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı su
100 ml krema

Bisküvileri elimizle parçalayıp erimiş yağ çırpılmış yumurta, un ve fındıkları ekleyip iyice karıştırıyoruz. Kalpli tart kalıbın dibine bastırarak yerleştirip 160 derece fırında 20 dakika pişiyoruz. Pişen taban soğurken, kremayı kaynama noktasına getirip içine çikolataları kırıp karıştırıyoruz. Pürüzsüz hale gelince tabanın üzerine döküp buzdolabına kaldırıyoruz. Şeker ve 1 yemek kaşığı suyu tavaya alıp altın rengi olana kadar karıştırarak pişiriyoruz. kremayı ekleyip hızlıca karıştırarak altını kapatıyoruz. Soğuyan karamel kremasını temiz bir poşete doldurup ucunu küçücük kesip çikolata kaplarının üstüne istediğimiz şekli yapıyoruz. Sıcak servis yapın.

