



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA VE VİŞNELİ KALP ŞEKİLLİ TART

3 adet yumurta
500 gr un
200 ml krema
80 gr bitter çikolata
250 gr badem tozu
1 kahve fincanı toz şeker
250 gr visne
1 çay kaşığı karbonat
200 gr margarin

Eğer dondurulmuş meyve kullanacaksanız meyveleri bir gece süzgeçte bırakıp sularının çözülmesini sağlayın. Oda sıcaklığında ılınmış margarinle yumurtayı çırpın.

Pudra şekeri, 1 su bardağı un ve karbonatı bir kaptaki karıştırın ve yağı, yumurta karışımına ekleyip hamuru yoğurmaya başlayın.

Ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar un ekleyerek yoğurmaya devam edin.

Tart kalıbını yağlayın 5 dk kadar dondurucuda bekletin.

Hazırladığınız hamurdan yumruk büyüklüğünde bir parça ayırın.

Kremayı ısıtın, çikolataları kırın ve ısıttığınız kremaya çikolataları ekleyerek, eritin.

Bir yumurta, 3 kaşık eritilmiş yağı, badem tozu ve şekeri çatal yardımıyla çırpıp bir karışım elde edin.

Kalıba döşediğiniz tart hamurunun üzerine çikolatalı sosu dökün.

Üzerine meyveleri eşit olarak dökün.

Hazırladığınız bademli karışımı meyvelerin üzerine yayın.

Hamurdan ayırdığınız parçaları merdane ile açıp istediğiniz şekilde kesin ve tartın üzerine kapatın.

Önceden 170 dereceli fırında yaklaşık 30 dk.üzeri kızarıp hamuru pişinceye kadar pişirin.

