



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI CİHANGİR TART

[Sahrap Soysal](#)

1 Paket pötibör (kakaolu) bisküvi
100 gr tereyağı (oda sıcaklığında yumuşamış)
Üzeri için:
300 – 350 gr bitter çikolata
1 paket labne peynir (200gr)
1 paket vanilya
4 yemek kaşığı tozşeker
1 ufak kutu hazır süt kreması (200ml)

Önce 25-28 cm çapındaki kelepçeli tart kalıbının içini ve kenarlarını alüminyum folyoyla kaplayın. Bisküvileri mutfak robotuna kırarak koyun. Oda sıcaklığında yumuşamış yağı ekleyip iyice çekin. Sonrada bir tabağa boşaltıp biraz yoğurun. Hazırladığınız kalıbın içine bisküvi hamurunu bastırarak yerleştirin. Buzdolabına koyup bekletin. Öte yandan bir tencereye çikolataları kırarak koyun. 2-3 kaşık su ekleyip kısık ateşte karıştırarak eritip ocaktan alın. İçine peynir, vanilya, tozşeker ve kremayı boşaltıp bir tel çırpıcıyla iyice çırpın. Sonrada bu karışımı buzdolabından çıkardığınız bisküvi hamurunun üzerine aktarın. Buzdolabının derin dondurucusuna koyup en az 2 saat bekletin. Servisten önce buzdolabına alıp 3-4 saat bekletin, çıkarın. Oda sıcaklığında 15 dakika bekletin. İsterseniz kakao tozu serpin, kalıptan çıkarın. Dilimleyerek servise sunun.