



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇİLEKLİ TARTOLET

<https://www.elele.com.tr>

1.5 su bardağı un
150 gr. tereyağı
3 çorba kaşığı pudra şekeri
2 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı soğuk su
Vanilya
Krema için:
80 gr. bitter çikolata
100 ml. süt kreması
Üzerine:
8-10 adet iri çilek
80 gr. bitter çikolata

Elenmiş unu ve tereyağını robota koyun ve 1-2 dakika çalıştırın. Daha sonra içine pudra şekerini, vanilyayı, yumurta sarılarını ve suyu ilave edin. Bir dakika kadar daha karıştırıp hamuru tezgaha boşaltın. Hamuru elinizle toparlayıp streç filme sarın ve 3-4 saat buzdolabında dinlendirin. Dinlenmiş hamurunuzdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp merdaneyle açın ve tart kalıplarına yerleştirin. Bir çatal yardımıyla hamurun tabanında delikler açın. Önceden ısıttığınız fırında tartlar pembeleşene kadar pişirin. Diğer tarafta bir tencereye boşalttığınız kremanızı kaynama noktasına gelinceye kadar ısıttıktan sonra ocağın altını kapatın ve rendelediğiniz çikolatayı kremaya ilave edin. Sürekli karıştırarak çikolatanın erimesini sağlayın. Soğuyan çikolatanızı mikserle 1-2 dakika çırpın. Çikolatayı tartlara paylaşın ve ortalarına yıkayıp kuruladığınız birer çileği yerleştirin. Buharda (benmari usulü) erittiğiniz çikolatayı çileklerin üzerine yeteri miktarda akıtın. Tartları buzdolabında soğutarak servis yapın.

