ÇİKOLATALI FINDIKLI TART

https://www.posta.com.tr

Çikolatalı sos:
1,5 çay bardağı fındık içi
3 adet yumurta
1,5 su bardağı krema
1 su bardağı süt
1 paket vanilya
1,5 su bardağı rendelenmiş çikolata
Hamur için:
1,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı kakao
1 adet yumurta
8 çorba kaşığı tereyağı
Peynirli krema:
1 su bardağı labne peyniri
1 çay bardağı pudra şekeri

Toz şeker ve yumurtayı çırpın. Kakao, tereyağı, un ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Şeker ve labneyi birbirine yedirerek iyice karıştırın. Hamuru hazırladıktan sonra, kapalı bir kapta, buzdolabında 2 saat bekletin. Dinlenmiş hamuru merdaneyle yarım parmak kalınlığında açın. Hamurunuzu iki eşit parçaya bölün, ilk parçayı, yağlanmış tart kalıbına elinizle bastırarak yerleştirin.
Üzerine peynirli kremayı döküp kalan hamuru da açarak kremanın üzerine koyun. 180 derece fırında altı ve üstü eşit kızarana kadar pişirin. Çikolatalı Sos Krema ve sütü iyice karıştırın. Çikolatayı eritmek için, su dolu tencerenin üzerine ısıya dayanıklı bir kap koyup çikolataları yerleştirin. Yumurtaları ayrı bir yerde çırpın. Erimiş çikolata, fındık içi ve yumurtayı karıştırın. Pişmiş tart hamurunun üzerine döküp 10 dakika daha pişirin.