



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI TART

Findikli tart için:

6 Yumurta Beyazı

150 gr. Dondurma

150 gr. Fındık

Bademli-çikolatalı sos için:

125 gr. Çikolata (kaplama için)

110 gr. Krema

100 gr. Toz Seker

25 gr. Toz Kakao

100 gr. Badem Tozu

Çikolata glase için:

100 gr. Krema

100 gr. Siyah Çikolata

Firini 150 dereceye ayarlayın. Fındıkları keserek tavada kızartın. Yumurta beyazlarını çırpın. Dondurmaya fındıkları ekleyin. Alüminyum folyo üzerine 6 adet 10 cm çapında daire çizin. Karışımı 6 parçaya bölerek çorba kasığı yardımıyla yerleştirin. Tartların üstü parlayınca kadar 7 dakika fırında pisirin ve soğutun. Bademli çikolatalı sos için, 125 gr. çikolatayı dilimleyin. 110 gr. kremayı kaynatın, çikolatanın üzerine dökün karıştırın. Diğer yanda, toz sekerle kakaoyu 8 cl. suda kaynatarak sos haline getirin. Badem tuzunu ilave edip yavaşça karıştırın. Tartların üstünü çikolata sosla kaplayın ve ortasına badem-çikolata sosu ekleyin. Glase için, 100 gr. kremayı ve 100 gr. siyah çikolatayı eritip tartların kenarlarına sürün. Buzdolabında bekletin.