



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KAHVELİ TART

250 gr çikolata
200 gr margarin
100 gr badem unu
180 gr pudra řekeri
70 gr un
60 gr mısır nişastası
6 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı kahve
1 tutam tuz
350 gr beyaz çikolata
130 gr krema
9-10 adet ilek

Tart için margarin, pudraşekeri ve bir tutam tuzu karıştırın. Yumurta sarıları, badem unu, kahve ve benmari usulü eritilmiş çikolatayı ekleyin. 70 gram un, mısır nişastası ve kabartma tozunu ilave edin. ırpılmış yumurta aklarını ekleyin.

Yağlayıp unladiğınız kalıba aktarın.

180 derece fırında 35 dakika pişirin.

Üzeri için kremayı portakal kabuğuyula ısıtın. Kaynayınca ocaktan alıp parçalara kestiğınız beyaz çikolata ve 30 gram margarini ekleyip karıştırarak eritin.

Tartı soğutun. Pudrařekeri serpip kremayı yayın. ilekle süsleyin.