



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI PRATİK TART

Mil 4 adet
Süt 500 ml
Un 50 g
Toz Şeker 80 g
Vanilya 1 tatlı kaşığı
Margarin 1 yemek kaşığı
Kakao 4 yemek kaşığı
Çikolata 50 g
SuperFresh Frambuaz 1 su bardağı

SuperFresh Milföy Hamurları oda ısısında yumuşayınca hafif un serpilmiş tezgahın üzerine üst üste yerleştirin. Merdane yardımı ile orta boy bir kalıbın içini ve kenarlarını kaplayacak şekilde açın.

Hamuru yağlanmış kalıbın içine elinizle bastırarak yayın.

Hamurun tabanına çatalla delikler açın ki fırında pişerken fazla kabarmasın.

200 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin.

Bu arada çikolatalı dolgusunu yapın. Bunun için sütü, unu ve şekeri tencereye alın. Karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Ocaktan almaya birkaç dakika kala margarini, çikolatayı ve vanilyayı ilave edin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Arada bir karıştırarak kabuk bağlamasını önleyin.

Fırından çıkardığınız soğuyan milföy hamurunun üzerine soğuyan çikolatalı dolgudan dökün.

Üzerine de SuperFresh Frambuazları yerleştirin.

