



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TART

Hamuru için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1,5 çay bardağı pudra şekeri
- 4 çorba kaşığı süt
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı kadar un

İçi için:

- 150 gram bitter çikolata
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı kakao
- 5 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 çay bardağı kıyılmış fındık
- 250 gram labne peyniri
- 50 gram beyaz çikolata
- 4 çorba kaşığı çiğ krema

Öncelikle hamuru için gereken tüm malzemeyi derin bir kabın içinde yoğurup yağlanmış ince tart kabına alın. İçi için gerekenleri de çirpin ve kalıba yerleşmiş hamurun içine döküp 180 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkartın. Beyaz çikolatayı eritip üzerine zikzaklar çizip akıtın. Soğutup ikram edin.



Fotoğraf "lütfiye usta" tarafından gönderildi. 21.10.2015