



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI TART

Hamuru için:

250 gram un

165 gram tereyağı

50 gram toz şeker

1 adet yumurta sarısı

1 paket vanilya

İçi için:

150 gram tereyağı

200 gram bitter çikolata

3 adet yumurta

30 gram toz şeker

100 ml krema

Hamuru için un, tereyağı, toz şeker, vanilya ve yumurta sarısını yoğurun. Yarım çay bardağı buzlu su ekleyip yoğurmaya devam edin. Hamuru tezgaha alıp toparlayın. Streç filmle sarıp buzdolabında 1 saat kadar dinledirin. Tezgaha biraz un serpip beklettiğiniz hamuru üzerine alın ve her tarafı aynı incelikte olacak şekilde açın. Kenarlarını tezgahdan kaldırarak açtığınız hamuru havalandırın. Hamuru tart kalıbına yerleştirip parmaklarınızla kenarlarından bastırın. Her tarafının aynı kalınlıkta olmasına dikkat edin. Kalıptan taşan kısımları bıçağın ters tarafını kullanarak kesin. Hamurun tabanına çatal yardımıyla delikler açın. Üzerine yağlı kağıt yerleştirip tart ağırlığı ya da fasulye ekleyerek pişerken hamurun kabarmasını önleyin. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Yağlı kağıt ve fasulyeleri çıkartıp 15 dakika daha pişirin. İçi için tencereye su koyup kaynatın. Üzerine suya değmeyecek şekilde bir kase yerleştirin, tereyağı ve çikolataları ilave edip tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın. Soğuması için kenara alıp bekletin. Soğuyan çikolataların üzerine yumurtaları ve toz şekerini ekleyip mikser yardımıyla çırpın. Krema ekleyip yeniden çırpın. Hazırladığınız karışımı tart tabanının üzerine dökün. Yeniden fırına alıp 10-15 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.