



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TART

225 g badem
225 g tereyağı, yumuşatılmış
225 g pudra şekeri
3 büyük yumurta
2 yemek kaşığı kakao
75 g sütlü çikolata, rendelenmiş
3 çorba kaşığı un
Pudra şekeri
Pastası için:
100 g tereyağı, küplü
200 g un
1 yumurta, çırpılmış
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Karışım ince ekmek kırıntılarına benzeyene kadar tereyağını unun içine ufalayın. Yeterince soğuk su ilavesi ile bütünleşene kadar yoğurun, 30 dakika kadar buzdolabında soğutun.

Fırını 200 ° C'ye ısıtın.

Hamuru unlu bir yüzeyde yuvarlayın ve bunu 23 cm çapında yuvarlak tart kalıbına yayın. Hamura bir çatalla delikler delin, fasulye ile doldurun. 10 dakika pişirin, ardından pişirme fasulyelerini çıkarın.

Badem, tereyağı, şeker, yumurta, kakao, çikolata ve unu pürüzsüzce çırpınana kadar çırpın. karışımı tartın içine dökün.

Tartı 25 dakika pişirin.

Tarta biraz kakao ve pudra şekeri serpin.

