ÇİKOLATALI TART

270 gr un
20 gr kakao
180 gr soguk tereyagi
90 gr seker
1 adet yumurta
İçi için:
150 gr krema
100 gr sütlü çikolata
100 gr bitter çikolata
40 gr tereyagi
2 adet yumurta
300 gr vişne
100 gr şeker

Tart hamurunun tüm malzemelerini aynı anda karıştırıp güzelce yoğuruyoruz. Bir streç filme sarıp buzdolabında 2-3 saat dinlendiriyoruz. Sonra tart kalıbına yerleştirip 2-3 saat hatta 1 gece bile buzdolabında beklerse iyi olabilir.
Kreması için, şeker, krema ve tereyağını kısık ateşte iyice karıştırıp yumurta ve vişne hariç tüm malzemelerin iç içe geçtiğinden emin olduktan sonra kenara alıp hemen çikolataları ekleyip sıcak harcın içinde eritiyoruz. En son çırpılmış yumurtaların içine temperleme yöntemiyle sıcak ve soğuk malzemeleri ılıtıyoruz. Yumurta karışımın içine yemek kaşığı ile sıcak harçtan yavaş yavaş alarak soğuk yumurta harcını ılıtmaya başlıyoruz. Ilındığından emin olduktan sonra vişne ile birlikte tüm malzemeleri birbirleriyle güzelce karıştırıyoruz.
Buzdolabında donan tart hamurunun üzerine soğumuş iç harcı ekleyip 170 derecede 30 dakika fırında pişiriyoruz. Üzerini istediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:150638 • adı:Çikolatalı Tart • gönderen:memetcan • indirme tarihi:10.05.2024 - 22:17