



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IKOLATALI TART

500 gram un
300 gram oda sıcaklığında margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı+1 çorba kaşığı
pudra şekeri
1 paket vanilya
İçi için:
1 paket (80 gram) sütlü çikolata
3 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
150 ml krema (1 kutu 200 ml)
Süslemek için:
Kuvertür ikolata

Un, margarin, yumurta, pudra şekeri ve vanilyayı derin bir kaba alıp, yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin. Orta boy bir tart kalıbını yağlayın ve hamuru tezgahda merdane yardımıyla açın. Kalıbın içine kenarlarını da kaplayacak şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15 dakika pişirin ve soğuması için bir kenara alın. Sütlü ve bitter çikolatayı benmari usulü eritin. İçine çırpılmış kremayı katıp, karıştırın. Soğuyan tart hamurunu servis tabağına çıkarın ve içine çikolatalı karışımı boşaltın. Kuvertür çikolatadan yaptığınız şekillerle süsleyerek, servis yapın.

