



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TART

250 gr çikolata (iç harcı)
250 gr un
125 gr tereyağı
1 adet yumurta
20 gr şeker
1 tutam tuz
200 gr tereyağı (iç harcı)
2 adet yumurta (iç harcı)

Hazırlanışı

Kuru malzemeleri karıştırın. Tereyağını küp küp kesin ve un ile parmak uçlarıyla kum kıvamına gelene kadar ovalayın. Yumurta ekleyin. 30 dakika kadar buzdolabında dinlendirin .

4-5 mm kalınlığında açıp kalıba yerleştirin. Tabanına delikler açıp fırında 180 derecede blind baking yapın.

Kremayı ocakta ısıtıp ocaktan alın.

İç Harcı:

Çikolatayı doğrayın ve eritilmiş kremaya ekleyip karıştırarak eritin. Ayrı bir kaptaki yumurta ve yumurta sarısına, eritilmiş çikolata karışımını yavaş yavaş dökerek karıştırın. Karışımı pişmiş tart hamuru içine koyup önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dk pişirin.
