



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TART

125 Gr Sana Klasik
50 gr çikola
2 Bardak krema
1 Çay Bardağı pudra şekeri
200 gr bitter çikolata
2 Bardak un
1 Adet yumurta

Yumuşamış sana yağını ve yumurtayı karıştırıyoruz.un ve pudra şekerini döküp hamurumuzu yoğuruyoruz. Kulak memesi kıvamına gelince tart kalıbına yayıyoruz. 180 derece fırında 20 dk pişiriyoruz. Şekersiz kremayı kaynatıyoruz. Kaynar kaynamaz ocaktan alıp bitter çikolatayı döküyoruz. 5 dk bekletiyoruz.sonra karıştırıyoruz.soğuyup biraz koyulaştıktan sonra sosumuz hazır hale geliyor. Soğuttuğumuz tartı servis tabağına alıyoruz. Krema ve çikolata karışımını tartları üzerine döküp rendelenmiş çikolatayı döküyoruz. Buzdolabında soğutuyoruz