



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TARTÖLET

www.miele.com.tr

70 gr. Tereyağı
70 gr. Şeker
4 Yumurta sarısı
70 gr. Bitter Çikolata
70 gr. Badem, çekilmiş
20 gr. Galeta unu
4 Yumurta akı
500 ml Vanilya sosu
200 ml Krema
Üstüne serpmek için:
40 gr. Pudra şekeri

Çikolatayı bir kabın içinde düşük ayarda eritiniz ve hafif soğutunuz.

Tereyağı, şeker ve yumurta sarısını krema halini alıncaya kadar çırpınız. Çikolata, badem ve galeta unu ilave ediniz.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Yumurta akını sıkı çırpınız ve çikolatalı karışıma ilave ediniz.

Bu karışımı 7 küçük porsiyon kalıbına dökünüz, bunları bir standart tepsinin üzerine diziniz ve önceden ısıtılmış fırına sürünüz. Standart tepsisinin içine yaklaşık 1 litre (90 cm-ci-hazlarda yakl. 2 lt.) su koyunuz ve çikolatalı tartöletleri su dolu tepsinin içinde pişiriniz.

Kremayı sıkı çırpınız ve vanilyalı sosa karıştırınız

Tartölet kalıplarının kenarlarını bir bıçakla ayırınız ve tartöletleri vanilyalı sosla hazırlanmış tabaklara ters çevirerek çıkartınız.

Üstüne pudra şekeri serpiniz ve ılık ılık servis ediniz.