



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TARTOLET

Sable hamuru malzemesi

İç için:

2 adet yumurta

1 kk paket margarin

150 gr. pudraekeri (8 çorba kaığı)

1 ay bardağı süt

200 gr. un (8 çorba kaığı)

1 kahve kaığı kakao

100 gr. doğranmış fındık veya badem

1 kahve kaığı kabartma tozu

Sable hamurunu hazırlayıp, yağlanmış tartlat kalıplarına yerleştiriniz.

İlerini ikolatalı ile doldurunuz.

1-2 bademi uzun uzun çok ince doğrayıp, bademli için üzerine yapıştırınız.

Kalıpları orta ısılı fırına koyup, 20-25 dakika pişiriniz.

Fırından alındıktan sonra soğutulup, kalıptan çıkarılır, üzerleri çikolatalı fondona batırılıp, servis yapılır.

İÇİN HAZIRLANMASI:

Porselen bir kseye yağı ve pudraekeri koyup, bir telle karıştırarak beyaz krem haline getiriniz.

Yumurtaları kırıp, onunla da iyice karıştırınız.

Sonra unu, incecik ekilmış badem veya fındığı, kakaoyu, kabartma tozunu koyup, hepsini güzelce karıştırınız.

Kaşıkla, veya dişli duy takılmış torbayla kalıpları doldurup, kullanınız.



Fotoėraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 09.07.2021