



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TURTA

<https://www.milliyet.com.tr>

1 adet tam pişmiş hazır turta hamuru
1 su bardağı yumuşatılmış tereyağı
1,5 su bardağı şeker
120 gram eritilmiş ve soğutulmuş şekersiz çikolata
2 çay kaşığı vanilya özü
4 yumurta oda sıcaklığında
Krem şanti
Üzeri için:
Bitter çikolata

15 dakika boyunca şeker ve tereyağını mikserle çırpın. Eritilmiş çikolatalı ve vanilyayı da ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurtanın önce 2 tanesini ekleyin ve 5 dakika çırpın. Daha sonra diğer 2'sini ekleyip 5 dakika daha çırpın. Çikolata karışımını hazır pişmiş tart hamurunuzun üzerine dökün ve bir gece boyunca buzdolabında bekletin. Servis yapmadan önce krem şantiyi üzerine sürün ve son olarak çikolatayı rendeleyin. Dilimleyip, yiyebilirsiniz.

