



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ÇİKOLATALI VE ARMUTLU TART

225 gram un  
25 gram kakao  
170 gram margarin  
85 gram esmer şeker  
1 adet yumurta  
90 gram esmer şeker  
1 adet yumurta  
1,5 tatlı kaşığı kabartma tozu  
90 gram un  
90 gr bitter çikolata  
90 gr sütlü çikolata  
180 ml krema  
40 gr kabuklu çiğ fındık  
1 adet armut  
20 gr kabuksuz fındık  
2 çorba kaşığı kayısı marmeladı

Tart tabanı için un, kakao, sana klasik yağı ve şekerini parmak uçlarınızla ekmek kırıntısı görünümünü alana kadar karıştırın. Yumurtayı ekleyin ve karışımı tart hamuru kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamuru top haline getirin. Mutfak tezgahının üzerine un serpin, hamuru merdaneyle 3-4 mm kalınlığında açın.

23-26 cm' lik bir kalıbı yağlayın. Hamuru kenarlarını da kaplayacak şekilde kalıbın içine yerleştirin.

Buzdolabında dinlenmeye bırakın.

Yumuşak dolgu hamuru için margarin ve şekerini mikserle çırpın. Yumurta ve kabartma tozunu ekleyerek çırpmaya devam edin.

Unu alttan üste doğru karıştırarak ekleyin.

Çikolata ve fındıklı krema için çikolataları bir kaseye koyun. Kremayı kalın tabanlı bir tavada çok kısık ateşte arada karıştırarak kaynama noktasına getirin ve çikolataların üstüne dökün. Ahşap bir kaşıkla karıştırarak çikolataları eritin. Fındıkları ilave edin. Yumuşak hamuru çikolatalı kremayla güzelce karıştırın. Tart hamurunu buzdolabından çıkarın, çikolatalı hamuru tart hamurunun üstüne dökün.

Armut dilimlerini yumuşak hamurun üstüne hepsi sırt sırta gelecek şekilde düzgünce yerleştirin. Üstüne fındıkları serpiştirin.

Önceden ısıttığınız fırında 25 dakika pişirin.

Kayısı marmeladını ufak bir sos tenceresinde akıcı bir kıvam alana kadar ısıtın, fırçayla tartın üstüne sürün.

Birkaç dakika sonra servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:115054 • adı:Çikolatalı ve Armutlu Tart • gönderen:Göksen • indirme tarihi:03.04.2025 - 13:41