



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TART

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

200 g un
60 g pudra şekeri
100 g tereyağı
1 çay kaşığı vanilya
1 yumurta
Tartların kaplaması için 300 g çikolata
Krema için:
200 g süt
75 g toz şeker
40 g un
1 çay kaşığı vanilya
30 g krem şanti

Unun ortasını açarak havuz yapın. Pudra şekeri, yumurta, tereyağı ve vanilyayı ortasına koyarak beraber yoğurun. Hamuru açarak tart kalıplarına döşeyin ve 175 derecelik fırında 25 dakika kadar pişirin. Süt, şeker, un ve vanilyayı beraber karıştırın. Ocağa koyun ve iyice karıştırarak pişirin. Krema bağlandıktan sonra bir kenara alın, karıştırarak soğutun. 30 g krem şantiyi ekleyerek iyice karıştırın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Tart kalıplarını bir fırça yardımıyla çikolata ile kaplayın. Hazırladığınız kremayı tartların içine doldurun, üzerine çilekleri dizerek servise hazır hale getirin.

