



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ VE ÇİKOLATALI TART

200 Gr Sana Hamurışı
2,5 Su Bardağı un
1 Su Bardağı pudraşeker
200 gr çilek
2 Adet yumurta
1,5 Su Bardağı krema
2 Çorba Kaşığı süt
1 Adet Yumurtanın sarısı
3 Çorba Kaşığı kakao
1 Tatlı Kaşığı pudraşeker
300 gr bitter çikolata

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Doğranmış margarin, kakao, 1 yumurtanın sarısı ve pudraşekeri ilave edip pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamuru top şekline getirip folyoya sarın ve buzdolabında 2 saat bekletin. Hamuru un serpilmiş tezgaha alıp merdane ile 2 cm inceliğinde açın. Yağlanmış tart kalıbına yayıp dibini çatalla yer yer delin. Üzerini yağlı kağıtla kapatıp kabarmaması için üzerine bir avuç kadar kuru bakliyat serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Süt ve kremayı bir tencereye alıp ısıtın. Çikolatayı ufak parçalara bölüp sütlü karışıma ekleyin. Çikolatalar eriyene kadar karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. İki yumurtayı ekleyip çırpma teli ile birkaç dakika karıştırın. Çikolatalı kremayı tartın içine döküp tekrar fırına verin ve 10-15 dakika daha pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Çilekleri ortadan ikiye yelpaze şeklinde dilimleyin. Tartı servis tabağına alıp üzerini çileklerle süsleyin ve pudraşeker serpin. Dilimleyip servis yapın. Çilekli ve çikolatalı tart artık hazır.