



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESPRESSOLU TART

250 gr bitter çikolata
1 ay bardağı krema
2 yemek kaşığı toz espresso
1 su bardağı un
1 ay kaşığı tuz
1 kahve fincanı kakao
115 gr margarin
1 ay bardağı şeker
1 adet yumurta
1 ay kaşığı vanilya
3 yemek kaşığı krema

ilolatayı ısıya dayanıklı bir kaba yerleştirin. Krema ve kahveyi ayrı bir kaptaki kaynatın. Kaynayan kremayı süzerek çikolatanın üzerine dökün. Karıştırarak ikolatanın tamamen erimesini sağlayın. Bu şekilde ocak sıcaklığında 1-2 saat bekletin.

Turta için unu, tuzu ve kakaoyu eleyin. Margarin ve şekerini ayrı bir kaptaki elektrikli mikser yardımıyla iyice çırpın. Çırpma işlemini 4 dakika kadar sürdürün. Yumurta ve vanilyayı da ekleyin. İyice özdeşleşen karışımına unu yavaş yavaş ekleyin. Biraz undan biraz kremadan ekleyerek iyice karıştırın.

Hamuru plastikle sararak buzdolabında 30 dakika kadar bekletin.

Fırını 180 derecede ısıtın.

Parşömen kağıtlarının arasında turta kalıbına göre açın.

Açtığınız hamuru turta kalıbına yerleştirin. Çatalla hamurun üzerinde delikler açın.

Isınmış olan fırında 20 dakika pişirin.

Tamamen soğuduktan sonra servis tabağına aktarın.