



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI MEYVELİ ÇİKOLATALI TARTÖLETLER

Hamuru için:

1 su bardağı un

3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

1 tutam tuz

1 paket vanilya

3 çorba kaşığı soğuk su

2 çorba kaşığı kakao

Süslemek için:

1 paket bitter çikolata (80 gram)

1 su bardağı kıyılmış fındık

1 paket sade tart jölesi

İçi için:

Yarım su bardağı çiğ krema

1 paket bitter çikolata (80 gram)

2 adet kivi

8-10 adet çilek

1 çay bardağı böğürtlen

Un ve tereyağına bir tutam tuz ekleyerek karıştırın. Üzerine vanilya, su ve kakaoyu da ekleyerek hamuru hazırlayın. Bu hamuru yağlanmış tartölet kalıplarına dökün ve önceden 200 derece ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin. Tartöletleri fırından çıkarıp soğutun. Bu sırada 1 paket çikolatayı benmari usulü eritin ve tartöletlerin kenarlarını önce çikolataya sonra fındığa bulayın. Bir tencereye kremayı koyup ocağa oturtun. Kalan çikolatayı parçalara ayırıp kremaya ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Diğer taraftan tüm meyveleri küçük parçalar halinde kesin. Tartöletlerin üzerine önce çikolatalı kremayı dökün, sonra da meyveleri yerleştirin. Daha sonra bir paket tart jölesini üzerindeki tarife göre hazırlayıp, meyvelerin üzerine dökün ve soğuduktan sonra servis yapın.

