



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI İRMİKLİ TART ARASINDA KARAMELLİ ÇİKOLATALI MUS

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

2 su bardağı irmik
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
150 gram tereyağı
4 çorba kaşığı toz fındık
4 çorba kaşığı toz antepfıstığı
2 çorba kaşığı hindistancevizi
3 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
Karamel sos için:
1 kahve fincanı esmer şeker
Yarım kahve fincanı krema
1 çay kaşığı tereyağı,
2 damla limon suyu
Mus için:
2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
2 adet yumurta (akını ve sarısını ayırın)
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Süslemek için:
Yaban mersini
Nane

Tereyağını bir tencerede eritin ve dolmalık fıstığı ilave edip, rengi dönene dek kavurun. İrmigi katın ve kokusu gidene kadar kavurmaya devam edin. İçine toz fındık, toz antepfıstığı ve hindistancevizini ekleyip, karıştırın.

Diğer taraftan ayrı bir tencerede süt ve toz şekeri, şeker eriyene kadar kaynatın.

Kaynayan sütlü karışımı irmiğin içine katıp, ocağın altını kapatın. Şöyle bir karıştırdıktan sonra tencerenin üzerine kağıt havlu koyup kapağını kapatın ve 15 dakika demlenmeye bırakın. Demlenen fıstıklı irmiği orta büyüklükte bir kaba boşaltın ve üzerini spatula ile düzelterip, soğuması için bir kenara alın. Mus için çikolatayı benmari usulü eritin. Yumurthanın akını ve sarısını ayırın.

Yumurta akını derin bir kaptaki pudra şekeri ile birlikte kar haline gelene kadar çırpın. Sarısını çikolata ılıkken (yumurtanın pişmemesi için çikolatanın ılık olmasına özellikle dikkat edin) içine katıp, çırpın. Karamel sos, çikolatalı sos ve yumurta akını soğumaya yakın, bir kaptaki birleştirip, şöyle bir karıştırın. Soğuyan fıstıklı irmikten kare parçalar kesin ve sıkma torbasına doldurduğunuz karamel sostan iki kare parça arasına sıkın. Fıstıklı irmik ve karamel sos bitene kadar işleme devam edin. Yaban mersini ve nane ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:162377 • adı:Fıstıklı İrmikli Tart Arasında Karamelli Çikolatalı Mus • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:21.05.2024 - 08:50