



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FRAMBUAZLI ÇİKOLATALI TART

100 gr tereyağı
100 gr pudra şekeri
1 yumurta
Yarım çay kaşığı vanilya
3 su bardağı un
1 tutam tuz
İç harcı için:
180 gr frambuaz
20 gr pudra şekeri
200 gr bitter çikolata
135 gr tereyağı
2 yumurta
2 yumurta sarısı
35 gr toz şeker

Tereyağı, pudra şekeri, yumurta, vanilya, un ve tuzu hamur yoğurma kabına alın. Hamuru yoğurup streç folyoya sarın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Hamuru tart kalıbından daha büyük açıp içi yağlanmış tart kalıbına yayın. Kenarlardaki fazlalıkları bıçakla kesin. Hamurun üzerine yağlı kağıt yerleştirip kuru bakliyat serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Yağlı kağıt ve kuru bakliyatı kaldırıp 10 dakika daha pişirin. Tartı fırından alıp oda ısısına gelmesini sağlayın. Çikolatalı ve frambuazlı dolguyu hazırlamak için, 180 gr frambuaz ve pudra şekerini bir çatal yardımıyla ezip tart hamurunun içine yayın. 200 gr çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin ve biraz soğuması için bekletin. Yumurtalar, yumurta sarılarını ve şekeri bir kaptan çırpın. Bir spatula yardımıyla çikolatalı karışımı yumurtalara ekleyip karıştırın. Karışımı frambuaz yaydığınız tabanın üzerine döküp düzleyin. 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp oda ısısına gelmesini sağlayın. Pudra şekeri ve frambuazları karıştırıp püre haline getirin. Tartın üzerine yayıp oda ısısında 1 saat bekletin. Dilimleyip servis yapın. Dilerseniz üzerini frambuaz taneleriyle süsleyebilirsiniz.

