ÇİKOLATALI TURNA YEMİŞLİ MİNİ TART

Elif Korkmazel

3 yemek kaşığı turna yemişi
100 gram bitter çikolata
100 gram tereyağı
50 gram un
100 gram şeker
Yarım çay kaşığı tarçın
3 yumurta
Pudra şekeri

Çikolatayı parçalayıp benmari usulüyle eritin, tereyağını ekleyin, eriyinceye kadar karıştırın. Un, şeker, tarçın, yumurta ve turna yemişini ilave edin. Porselen tart kaplarını tereyağıyla yağlayın, içlerine şeker serpin. Karışımı bu kaplara paylaştırın ve 180 derecedeki fırının ortasında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarınca kapların etrafını bıçak yardımıyla açın, ters çevirin, üzerine pudra şekeri serpin. Tartların içi yumuşak ve akıcı olacaktır. Tartları vanilya ve turna yemişi sosuyla da servis edebilirsiniz. Turna yemişi sosu için 10 ml elma suyu, 100 gram esmer şeker, 1 çubuk tarçın ve 170 gram turna yemişi, bir portakalın kabuğunu ve suyunu orta ateşte 20 dakika kaynatın. Sosu bir gün bekletmek lezzetini artıracaktır.

© lezzetler.com tarif no:91498 • adı:Çikolatalı Turna Yemişli Mini Tart • gönderen:anacık • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:39