



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GOJİ BERRYLİ ÇİKOLATALI TART

175 gr un
Yarım çay bardağı kakao
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 tutam tuz
125 gr margarin
1 adet yumurta sarısı
330 gr bittersweet (%70 kakao oranı) çikolata
175 gr krema
1 çay bardağı goji berry meyvesi

Mutfak robotunda unu, kakaoyu, şekeri ve tuzu karıştırın. Küp küp kestiğiniz margarini ekleyip minik bezelye büyüklüğünde parçalar haline gelene kadar karıştırın. Yumurta sarısını ekleyin ve biraz daha karıştırın. Bir parşömen kağıdının üzerine hamuru döküp yuvarlak bir hale getirin. Paketleyip buzdolabında 1 saat dinlendirin.

Tartı pişirmeden en az 20 dakika önce fırınınızı 190 derecede ısıtmaya başlayın.

23 santimlik bir tart kalıbını sana yağı ile yağlayıp bu hamuru ortasına koyun ve parmaklarınızla kenarlarına ve tabanına eşit şekilde yayın. Parşömen kağıdını tart hamurunun üzerine serip nohutları tepesine yerleştirin ve fırına verin. Bu şekilde 25 dakika pişirdikten sonra nohutları ve folyoyu kaldırıp 8 dakika daha pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

23 santimlik tart kalıbı yerine benimki gibi ufak tart kalıpları kullanacaksanız (toplam 6 tane çıkıyor), kalıbınızın ufaklığına göre pişirme vaktini ayarlamanız gerekiyor.

Çikolatayı bir kaba rendeleyip kenara ayırın. Ufak bir tencerede kremayı kaynama noktasına getirip çikolatanın üzerine dökün ve bütün çikolata eriyene kadar karıştırın. Ardından tart kalıbının içine döküp buzdolabında soğumaya bırakın. Bu noktada tepesine goji berry meyvesini serpin. Servis yapacağınız vakite kadar buzdolabında saklayın (en az 4 saat kalması gerekiyor).

