



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU MEYVELİ TART

Pelin Yanık

2 adet yumurta
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
2 yemek kaşığı kakao
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 çay bardağı elenmiş un
Üstü için:
Ahududu
Böğürtlen
Çilek
1 paket tart jolesi

Önce kek malzemelerini sırasına göre kaba döküyoruz. İlk olarak kek yapar gibi yumurta ile şekerini çırpın. Ardından süt ve sıvı yağı ilave edip tekrar çırpın. Kakaosunu ekleyip mikser yardımı ile kakaoyu yedirin. 2,5 çay bardağı unu eleyin daha sonra vanilya ve kabartma tozunu da eleyin ve mikser yardımı ile çırpıma devam edin. Tart kalıbını yağlayıp karışımı dökün, önceden ısıtılmış 180 derece fırına koyun. Hazır kremayı kutunun arkasındaki ölçülerle yapın. Kek piştikten sonra soğumasını bekleyip kalıptan çıkarın. Ortasına kremayı dökün. Böğürtlen, çilek ve ahududu ile süsleyip, aynı şekilde tart jolesini de paketin arkasındaki ölçüler doğrultusunda hazırlayıp meyvelerin üzerine dökün.

