KAKAOLU MUZLU MİNİ TARTLAR

4 su bardağı un (bardaklar silme olacak)
3 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta
150 gr. margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı dolusu yoğurt
Yarım paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı vanilya
Dolgu malzemeleri:
2 adet muz
3 yemek kaşığı süt reçeli
Çok az süt (süt reçelini açmak için)
Üzeri için :
40 gr. bitter çikolata

Soğuk tereyağı, un, kakao, pudra şekeri, vanilya ve kabartma tozunu mutfak robotuna koyup malzemeler bütünleşene kadar karıştırın. Eğer büyük hazneli robotunuz yoksa, yumuşamış tereyağı kullanın.
Kalan malzemeleri de ekleyip yeniden karıştırın. Yumuşak, rahat şekil verilebilir fakat ele yapışmayan bir hamur elde edin.
Hamurun altını ve üstünü unlayıp yarım cm. kalınlığında açın.
Büyük boy yuvarlak kesme kalıbıyla veya orta boy çorba kasesiyle hamurdan yuvarlaklar kesin.
Tart kalıplarına veya muffin kalıplarına yuvarlakları yerleştirin. iyi yerleştirmek için, bir çay bardağının altını unlayıp hamurun üzerine hafifçe bastırın. Eğer her iki kalıp da yoksa, ısıya dayanıklı küçük kaselerin arkasına hamurları yapıştırın öyle pişirin.
Kalıplara yerleştirdiğiniz hamurların dibine çatalla delikler açın
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında tart hamurlarını 20 dakika kadar pişirin. ilk 10 dakikanın ardından hamurların dibine yuvarlak uçlu bir aletle (temiz bir sarmısak döveceği olabilir) bastırın ki, fazla kabarmasın.
Fırından aldığınız mini tartları soğumaya bırakın. Diğer tarafta dolgusunu hazırlayın.
Dolgusu için önce 2 veya 3 yemek kaşığı süt reçelini biraz sütle açın. Cıvık muhallebi kıvamında olmalı. Eğer süt reçeliniz zaten cıvıksa sütle açmaya gerek yok.
Muzları küçük küçük doğrayıp süt reçeline ekleyin. Bu dolgunun içine, arzunuza göre tarçın veya çikolata parçaları ekleyebilirsiniz.
Dolgu malzemesiyle mini tartların içini doldurun. (bu malzemenin içine damla çikolata da ilave edebilirsiniz)
Üzerine benmari usulü eritilmiş çikolatadan gezdirin. İnce çizgiler için çikolatayı küçük bir poşete koyup uç kısmını makasla azıcık kesebilirsiniz.
Sıcacık bir çay eşliğinde tartlarınızı ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:104321 • adı:Kakaolu Muzlu Mini Tartlar • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:41