



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU PORTAKAL KREMALİ TARTÖLET

150 gram tereyağı
2 yemek kaşığı kakao
2,5 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 portakal kabuğu rendesi
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı portakal suyu
Kreması için:
1 su bardağı portakal suyu
3 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker

Oda sıcaklığındaki tereyağını ve tart hamuru için gerekli tüm malzemeleri kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun. 1 santimetre kalınlığında açtığınız hamuru tart kaplarına yayın, tabanına çatalla delikler açın. 180 derece ısıtılmış fırında pişirerek kalıplarında soğumaya bırakın. Krema için olan tüm malzemeleri orta boy bir tencereye alın. Tel çırpıcı ile orta ateşte koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Kalıptan çıkarttığınız tartöletlere sıcakken kaşık yardımı ile paylaşın.

