



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ ÇİKOLATALI FINDIKLI TART

<https://www.milliyet.com.tr>

Hamuru için:

113 gram oda sıcaklığında tuzsuz tereyağı

1/4 bardak toz şeker

1 büyük yumurta sarısı

1 çay kaşığı saf vanilya özü

180 gram un

28 gram kakao

1 çorba kaşığı su

Yarım çay kaşığı deniz tuzu

Dolgu için:

Yarım su bardağı tam yağlı süt

1/4 bardak krema

Yarım su bardağı esmer şeker

Yarım çay kaşığı deniz tuzu

2 büyük yumurta

1 çay kaşığı vanilya özütü

425 gram kabaca doğranmış macadamia fıncığı

Hamuru için tereyağı ve toz şekeri pürüzsüz olana kadar 3 dakika boyunca çırpın.

Yumurta sarısını ve vanilyayı ekleyin orta hızda karıştırın.

Un, kakao ve tuzu ilave edip 1 dakika kadar düşük hızda karıştırmaya devam edin.

1 çorba kaşığı su ekleyin ve hamur pürüzsüz olana kadar 1 dakika boyunca karıştırın.

Hamuru 30 dakika boyunca buzdolabında soğutun.

Fırını önceden 180 derecede ısıtın ve tart hamurunu tart kabına elinizle bastırarak yayın.

15 dakika kadar pişirin ve soğuması için bir kenara alın.

Dolgu için bir kabin içine süt, krema, esmer şeker ve tuzu ekleyip karıştırın.

Yumurtaları birer birer ekleyin ve tamamen bir karışım olana kadar karıştırmaya devam edin.

Son olarak vanilyayı da kremaya ekleyin ve karıştırın.

Piştirdiğiniz tartın üzerine macadamia fıncıklarını yayın ve üzerine yaptığınız muhallebiyi yayın.

Tartınızı son olarak 30-35 dakika pişecek şekilde yeniden fırına koyun.



