



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ ÇİKOLATALI TARTLAR

280 gram un
225 gram soğuk margarin
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
60 ml buzlu su
225 gram şeker
120 ml krema
6 yemek su
1 tatlı kaşığı kakao
2 yemek kaşığı çikolata rende
250 gram bitter çikolata
475 ml krema
1 tutam deniz tuzu

Pate brisee için, mutfak robotunda un, tuz, 1 çay kaşığı şeker ve küp kesilmiş sana yağını pütürlü bir kıvam elde edene kadar çekin.

Buzu erimiş suyu ilave edin ve hamur kıvamına getirin.

Tezgah üzerine hamuru alın ve üzerini düzleştirip stretch folyoya sarın, buzdolabında 1 saat bekletin.

Un serptiğiniz tezhain üzerinde oklava yardımı ile hamuru açın.

Tart kalıplarına yerleştirin ve elinizle bastırın.

Pişirme süresine kadar 30 dakika buzdolabında bekletin.

Fırınınızı 180 dereceye getirin.

Buzdolabından alınan tart kalıplarının üzerini folyo ile kapatın ve ağırlık olması için üzerine nohut, fasulye gibi bir bakliyat koyun.

20 dakika boyunca bu şekilde fırınlanan tart kalıplarının üzerinden folyo ve bakliyatı alıp, içi boş olarak 10 dakika daha pişirin.

Fırından çıkarttığınız tart kalıplarını tezgah üzerinde soğumaya bırakın.

İç karamel için,2 farklı sos tenceresinde yanyana olucak şekilde,bir tanesinin içerisine kremayı,diğerine şeker ve suyu koyun.

Şeker iyice eriyene kadar karıştırın.

Karamel rengini alana kadar kaynatın ve ocaktan alın.

Diğer taraftaki kremayı ısıtın.

Kaynamaya başladığında ocaktan alın.

Karamel rengi olan ve kaynamakta olan şekerli suyu yavaşça sıcak kremanın içine döküp karıştırın.

Tart kalıplarına döküp oda ısısında bırakın.

Çikolata ganache için, kremayı ocakta kaynatın.

Bir kaba alarak içine bölünmüş çikolataları ve deniz tuzunu sıcak kremanın içerisinde karıştırarak eritin.

Karamelli kalıplara paylaştırdıktan sonra üzerine kakaoyu eleyip çikolata rende ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:114936 • adı:Karamelli Çikolatalı Tartlar • gönderen:hayriye • indirme tarihi:21.05.2024 - 19:38