KESTANE PÜRELİ TARTÖLET

Malzeme:
150 gr Teremyağ
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 tutam Tuz
1/2 paket Bizim Mutfak Vanilya
1 çay bardağı süt
4 su bardağı Bizim Mutfak Un
Sosu İçin:
200 gr kuvertür çikolata
50 ml krema
Kestaneli iç için:
750 gr kestane
50 gr toz şeker

Tartölet için hamur yoğurma kabına oda sıcaklığındaki Teremyağ, tozşeker, yumurtalar, tuz, karbonat ve sütü alarak, iyice çırpın. Unu ekleyerek yoğurun. Hamuru tartölet kalıbına göre açarak yerleştirin ve çatalla tabanına değdirmeden hamurun üzerinde delikler açın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirin. Kestaneleri bıçakla çizin ve iyice pişene kadar haşlayın. Ocaktan alın ve sıcakken kabuklarını soyun. Tozşeker ve 1 bardak su ilave ederek blenderda püre haline gelene kadar karıştırın. Kuvertür çikolatayı ve kremayı benmari usulu eritin. Pişen tartöletin içine kestane püresini yayın. Üzerine çikolata sosu ekleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48741 • adı:Kestane Püreli Tartölet • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 14:39