



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ TART

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

Tart hamuru için:

2 su bardağı un

100 g tereyağı

3 yemek kaşığı pudra şekeri

2 yemek kaşığı kakao

1 yemek kaşığı süt

1 adet yumurta

Üzeri için:

300 g kestane şekeri

1.5 su bardağı krema

1 tatlı kaşığı pudra şekeri

Un ve kakaoyu derin bir kaba eleyin. Orta kısmını açıp oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağı, yumurta, pudra şekeri ve sütü ekleyin. Hamur toparlanana kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru 6 eşit parçaya bölüp hafifçe unlanmış mutfak tezgahı üzerinde, küçük yuvarlaklar halinde merdane ile açın ve ardından tart kalıplarına bastırarak yayın. Bir kürdan yardımıyla hamurların üzerine küçük delikler açın. Hamurların eşit oranda pişmesi, kabarması için tart kalıbı büyüklüğünde yağlı kağıtlar kesin ve hamurların üzerine bakliyat ile doldurun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yaklaşık 25 dakika hafif renk alana kadar pişirin. Fırından çıkardığınız hamurların üzerindeki yağlı kağıtları alın. Aynı ısı aralığında 5 dakika daha fırınlayıp orta kısımlarının da hafif bir renk almasını sağlayın. Fırından çıkartıp oda ısısında dinlendirin. Üzeri için kestane şekerini ve çiğ kremayı mutfak robotunda püre haline getirin, hazırladığınız kremayı tart hamurlarının içine sıkın. Üzerlerine pudra şekeri serpip kestane şekeri ile süsleyerek servis yapın.

