KESTANELİ TART

Tart hamuru için:
2 su bardağı un
100 gram tereyağı
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı su
2 yemek kaşığı kakao
Üzeri için:
300 gram kestane şekeri
1/2 su bardağı şekersiz çiğ krema
Servisi için:
1 tatlı kaşığı pudra şekeri

Elenmiş unu kakao ile karıştırıp derin bir karıştırma kabına alın. Orta kısmını açıp oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağı, yumurta, pudra şekeri ve suyu ekleyin.
Orta kısmından kenarlara doğru karıştırmaya başladığınız tart hamurunu kıvam alıp toparlanana kadar yoğurun.
Toparlanan hamuru altı eşit parçaya bölüp hafifçe unlanmış mutfak tezgahı üzerinde, küçük yuvarlaklar halinde açın.
Hamurları, tart kalıplarına yayın. Kenar kısımlarını hafifçe bastırıp kalıbın şeklini almasını sağlayın. Bir çatal yardımıyla hamurların üzerine küçük delikler açın.
Hamurların eşit oranda pişmesi, kabarması için tart kalıbı büyüklüğünde yağlı kağıtlar kesin ve hamurların üzerine açın. Orta kısımlarını ağırlık yapması ve hamura düz şeklini vermesi adına nohut, kuru fasulye gibi bakliyatlarla doldurun.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yaklaşık 25 dakika hafif bir renk alana kadar pişirin.
Fırından çıkardığınız hamurların üzerindeki ağırlık ve 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 şekeri ve şekersiz çiğ kremayı mutfak robotunda püre haline getirin.
Oda ısısında dinlenen tart hamurları üzerine delikli bir patates ezici ya da özel bir aparat yardımıyla hazırladığınız kremayı sıkın. Üzerlerine pudra şekeri eleyip servis edin.