



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ TART

Tart hamuru:  
200 gr un  
100 gr tereyağı  
24 gr pudra şekeri  
1 yumurta  
14 gr su  
50 gr kakao  
Kreması için:  
300 gr kestane şekeri  
100 gr krema

Unu ve kakaoyu eleyip karıştırın, geniş 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.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yaklaşık 25 dakika hafif bir renk alana kadar pişirin.

Kestane şekeri ve hayvansal kremayı mutfak robotunda püre haline getirin.

Oda ısısında dinlenen tart hamurları üzerine sıkma poşeti yardımıyla hazırladığınız kremayı sıkın. Üzerlerine pudra şekeri eleyin.

