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.