



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİNZER TURTASI

Ayşe Tüter

200 gr tereyağı
1,5 su bardağı pudra şekeri
1,5 su bardağı un
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 komposto kasesi vişne
1 paket bitter çikolata
1 çay bardağı krema
ÜSTÜ İÇİN:
1 su bardağı toz badem
1 çay bardağı toz şeker
1 yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı

Tereyağı, pudra şekeri, kabartma tozu, yumurta ve un ile bir hamur yapın, bir saat buzdolabında dinlendirin. Diğer bir kaptaki çikolatayı benmari usulü eritin, vişneyi ve kremayı koyup karıştırın. Hamuru bir tart kalıbına yerleştirin, tart kalıbının kenarları da hamur kaplanacak şekilde olmalı. Hazırladığınız çikolatalı karışımı üzerine dökün, diğer bir kaptaki badem, şeker, yumurta, tereyağını iyice karıştırıp, çikolatalı karışımın üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Üzerine hafifçe pudra şekeri serpin servis yapın.