



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARSHMALLOWLU TART

125 gr margarin  
1 ay bardađı pudra ekeri  
1 ay bardağı mısır nişastası  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
240 gr. bitter çikolata  
200 gr. krema  
200 gr. marshmallow

Tart hamuru için margarin, pudra ekeri, mısır nişastası, yumurta, kabartma tozu ve vanilya derin bir kaptay ođurulur. Hazırlanan hamur, zeminine yağlı kağıt serilmiş, 28x37 çapında ki tepsiye yerleştirilir. (tepsinin içine hamuru eşit yayabilmek için küçük merdanenizi kullanabilir ya da uzun su bardağıyla aynı işi rahatlıkla yapabilirsiniz) Tepsiyeye yayılan hamurun üzeri çatalla delinir. Tart 200 c ısıtılmış fırında, yaklaşık 25 dk. pişirilir. Benmari usulu eritilen çikolataya, krema eklenerek iyice karıştırılır. Ilıklaşan ikolata tart hamurunun üzerine sürülür. Marshmallows büyükse, bıçakla küçük parçalara ayrılarak çikolatanın üzerine serpilir ve fırında 10 dk daha (zeri kızarana kadar) pişirilir. Buzdolabında 1 saat dinlendirilen tart, ısıtılmış bıçakla dilimlenerek servis edilir.

