



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE PARÇACIKLI ÇİKOLATA DAMLALI TARTOLET

Hamuru için:

150 gr margarin

1 su bardağı pudra şekeri

1 yumurta

1,5 su bardağı un

Dolgu için:

1 kutu çiğ krema

yarım su bardağı kuru meyve parçacıkları

yarım su bardağı damla çikolata

Geniş bir kaba öncelikle 1 su bardağı unu eliyoruz, ortasına çukur açıktan sonra yumurtayı içine kırıyoruz.

Margarini küp küp doğrayıp una katıyoruz. Pudra şekerinide eleyerek kattıktan sonra ele yapışmayan kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Unun az gelmesi halinde yarım bardak unu eleyerek ekleyebilirsiniz. Hamuru hafif unladığınız tezgahın üzerinde merdane yardımı ile yarım santim kalınlığında açarak önceden unladığımız kalıplarına döküyoruz. Çatal yardımıyla hamurda delikler açıyoruz.

220 derece önceden ısıttığımız fırında 15 dk. kadar pişiriyoruz. Tartolet tabanları pişerken, 1 paket çiğ kremayı derin bir kapta, yüksek devirde yaklaşık 5-6 dakika çırpıyoruz ve buz dolabında dinlendiriyoruz. Fırından çıkarttığımız tartoletlerimizi soğumaya bırakıyoruz. Soğuyan tartolet tabanlarının içine çikolata ve meyve parçaları koyarak, krem torbasına koyduğumuz sertleşmiş krema ile istediğimiz şekilde dolduruyoruz. Üzerini de artan çikolata ve meyve parçaları ile süsleyerek servis yapıyoruz.

