



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE PARÇALI DAMLA ÇİKOLATALI TARTOLET

150 gram tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 tane yumurta
1-1,5 su bardağı un

Dolgu için:

1 kutu çiğ krema

Yarım su bardağı kuru meyve parçası

Yarım su bardağı damla çikolata

Geniş bir kaba öncelikle 1 su bardağı unu eleyin, ortasına çukur açıktan sonra yumurtayı içine kırın. Tereyağını katın. Pudra şekerini de eleyerek, ekledikten sonra ele yapışmayan kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurun. Unun az gelmesi halinde yarım bardak daha un ekleyebilirsiniz.

Hamuru hafif unladığınız tezgahın üzerinde merdane yardımı ile yarım santimetre kalınlığında açarak önceden unladığınız tartölet kalıplarına döşeyin. Çatal yardımıyla hamurda delikler açın. 220 derece önceden ısıttığınız fırında 15 dakika kadar pişirin.

Tartölet tabanları pişerken, 1 paket çiğ kremayı derin bir kapta, yüksek devirde yaklaşık 5-6 dakika çırpıp, buzdolabında dinlendirin.

Fırından çıkardığınız tartöletlerinizi soğumaya bırakın. Soğuyan tartölet tabanlarının içine çikolata ve meyve parçaları koyarak, krema torbasına koyduğumuz sertleşmiş krema ile istediğiniz şekilde doldurun. Üzerini de artan çikolata ve meyve parçaları ile süsleyerek servis yapın.

