



## MEYVELİ TART

<https://migros.com.tr>

200 gr. un  
40 gr. şeker  
120 gr. tereyağı  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı pudra şekeri  
150 gr. beyaz çikolata  
400 ml. krema  
10 adet çilek  
1 adet muz  
10 adet kayısı  
1 adet şeftali  
10 adet kiraz

1. Fırın ısısını 175 derece getirin.
2. Derin bir kaba un, tereyağı, şeker, yumurta ve pudra şekerini ekleyin.
3. Hamuru yoğurup sert kıvama getirip 35-40 dakika dinlendirin.
4. Ardından tart kalıplarına hamuru yerleştirip içi boş şekilde pişirin.
5. Kremayı hazırlamak için oda sıcaklığında çikolatayı bain marie usulü eritin.
6. Çırpılmış kremayı ilave ederek pasta kremasını hazırlayın.
7. Kremayı tart hamurunun üzerine ekleyin.
8. Ardından dilimlediğiniz mevsim meyvelerini tart hamurunun üzerine yerleştirip, servis edebilirsiniz.

