MUZLU ÇİKOLATALI TARTOLET

Malzemeler
12 tepeleme yemek kaşığı un
125 gr yumuşamış margarin
5 yemek kaşığı pudra şekeri
2 adet yumurta (oda sıcaklığında)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Çikolata Sosu İçin;
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı un
6 yemek kaşığı toz şeker
3,5 yemek kaşığı kakao
2 adet orta boy muz

Yapılışı:
Oda sıcaklığında yumuşamış margarini ve pudra şekerini derin bir kapta yoğurmaya başlayın.
Üzerine oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları ekleyin.
Son olarak, vanilya, kabartma tozu ve unu karıştırıp ilave ederek kulak memesinden biraz sert ve ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamuru oda sıcaklığında 20 dakika kadar dinlendirin.
Diğer taraftan, küçük tartolet kaplarını yumuşak margarinle iyice yağlayıp dinlenen hamuru kaplara, kenarlarını bir parmak yükselterek yayın.
5 dakika önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika, üzerleri sararıncaya kadar pişirip çıkarın.
Sosu hazırlamak için;
Su, un, tuz, şeker ve kakaoyu orta boy bir tencerede mikser yardımıyla 2-3 dakika çırpın.
Orta ısılı ateşte sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirip ocaktan alın.
Hazırladığınız bu çikolatalı sosu ılıtıp tartoletlerin çukur kısımlarına paylaştırdıktan sonra buzdolabında bekletin.
Servise sunacağınız zaman üzerlerini muz dilimleriyle süsleyin.
Ancak muz çabuk kararacağı için üzerlerine hazırladığınız tart jölesini aktarabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:46438 • adı:Muzlu Çikolatalı Tartolet • gönderen:Zennube • indirme tarihi:22.05.2024 - 03:49