



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU TART

<https://www.elele.com.tr>

Tart hamuru için:

190 g un

50 g pudra şekeri

55 g toz şeker

1 tutam tuz

135 g tereyağı (soğuk ve küp doğranmış)

2 yemek kaşığı kakao

1 yumurta sarısı

Dolgu için:

2 muz

Yarım su bardağı fındık (iri kırılmış)

3 su bardağı süt

1 paket muzlu puding

Üzeri için:

80 g bitter çikolata

2 yemek kaşığı krema

Un, pudra şekeri, kakao, toz şeker ve tuzu mutfak robotuna alın. Tereyağını ekleyip karıştırın. Yumurta sarısını ekleyerek karıştırmaya devam edin. Hamuru tezgaha alarak birkaç dakika yoğurun. Tart kalıplarını tereyağı ile yağlayıp hamuru içlerine yerleştirin. 30 dakika derin dondurucuda bekletin. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Hamurların üzerini alüminyum folyolar ile kapatın. 25 dakika pişirip folyoları üzerinden alın. Hamur kabarmışsa kaşığın sırtı ile bastırın ve soğumaya bırakın. 3 su bardağı sütü bir tencereye alın, toz pudingi ilave edin ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 10 dakika soğutun. Tart tabanlarını kalıptan çıkarıp içine dilimlenmiş muzları yerleştirin. Fındık serpiştirip pudingi tartların içine doldurun. Kremayı ısıtıp küçük doğranmış çikolatayı içine ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Soğuduktan sonra yağlı kağıttan yapılmış külaha doldurun. Külahın uç kısmını çok küçük kesip kremalı çikolatayı tartın üzerine çizgiler oluşturacak şekilde sıkın. Buzdolabında soğutup sonra servis yapın.



