



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PANCARLI VIŞNELİ TART

SuperFresh Vişne 300 g
Pancar 125 g
Toz şeker 50 g
Bal 1 yemek kaşığı
Su 80 ml
Limon suyu 1 yemek kaşığı
Yumurta akı 1
Bitter çikolata (rendelenmiş) 400 g
Krema 400 g
Jelatin yaprağı 3 adet
Tabanı için:
Un 250 g
Tereyağı 150g
Pudra şekeri 45 g
Kakao 2 yemek kaşığı
Yumurta sarısı 2

Fırınınızı 180C'ye ısıtın. Derin bir tart kalıbını yağlayın.
Tabanı için un, tereyağı, pudra şekeri ve kakaoyu karıştırın.
Tekrar tekrar yumurta sarılarını ekleyin ve iyice yoğurun.
Yaklaşık 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
Hamuru tart kalıbına yayın ve buzdolabında dinlendirin.
Pancarları alüminyum folyoya sarın ve fırında 40 dakika pişirin.
Pancarlar soğuyunca soyun ve blenderda püre haline getirin.
Su, şeker ve balı bir sos tenceresinde ısıtın ve şurup haline getirin.
Hazırladığınız şurubu, limon suyunu ve SuperFresh Vişneleri pancara ekleyip tekrar püre haline getirin.
Tart tabanını çatalla delin ve üzerine yağlı kağıt ile ağırlık yapacak bakliyatlar ile 15 dakika fırında pişirin.
Yağlı kağıdı çıkarın ve yumurta akını fırça yardımı ile sürün.
Çikolata ve kremayı birlikte eritin ve ılınca tart kalıbına dökün.
Pancarlı karışımı iyice süzün ve suyunu tekrar bir tencereye koyun.
Soğuk su ile jelatini yumuşatın ve ısınan pancarlı karışıma ekleyin.
Karışım ılınca soğuyan çikolatanın üzerine dökün.
Buzdolabında en az 2 saat iyice dondurun.



© lezzetler.com tarif no:165056 • adı:Pancarlı Vişneli Tart • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:02.04.2025 - 04:10