



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞMEYEN ÇİKOLATALI TART

Tabanı için:

1 paket yulafli bisküvi

1 yemek kaşığı kakao

4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Dolgu için:

1 paket krema

300 g sütlü çikolata

100 g böğürtlen

Üzeri için:

Hindistancevizi

Antepfıstığı

Tabanı için Arçelik Resital Doğrayıcı'da yulafli bisküvi ve eritilmiş tereyağını çekin.

Pürüzsüz hale gelen karışımı yağladığınız tart kalıbına boşaltın.

Elinizle ya da bir bardağın tabanı ile iyice bastırıp yerleştirin.

Hazırladığınız tart tabanını Arçelik No Frost Buzdolabı'nda 1 saat dinlendirin.

Bu sırada dolgu için Arçelik Ankastre Ocak'ta kremayı ısıtın.

Kaynama noktasına gelmeden kontrol ederek sadece ısıtın.

Krema ısındıktan sonra ocağın altını kapatın.

Rendelediğiniz sütlü çikolatayı ekleyin ve spatula yardımıyla devamlı karıştırın.

Homojen bir hale gelince ocaktan alın.

Buzdolabında dinlendirdiğiniz tart tabanının üzerine böğürtlenleri serpin.

Ardından hazırladığınız çikolata sosunu üzerine gezdirin.

Çikolatalı tartınızı Arçelik No Frost Buzdolabı'nda 1 saat dinlendirin.

Dinlenen ve soğuyan tartınızın üzerine hindistancevizi ve antepfıstığı tozu serpip servis edebilirsiniz.

