



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ BALKABAKLI VE FISTIKLI TART

- 2 çorba kaşığı toz tatlandırıcı
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı Hindistan cevizi yağı
- 1 tatlı kaşığı toz tarçın
- 2.5 su bardağı keçiyoynuzu unu
- Çeyrek su bardağı badem sütü
- 1.5 çorba kaşığı kakao
- 2 yumurta orta katmanda kullanılacak
- 2.5 su bardağı süzme yoğurt
- 1 çorba kaşığı şekerless vanilya tozu
- Yarım su bardağı balkabağı püresi
- Yarım su bardağı toz tatlandırıcı
- Yarım su bardağı keçiyoynuzu unu
- Çeyrek su bardağı toz tatlandırıcı
- Yarım su bardağı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz
- Çeyrek bardak öğütölmüş yer fıstığı
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Tabanı için karıştırma kabına unu, tarçını, tuzu ve tatlandırıcıyı koyup karıştırın. Bu toz karışımının üstüne yağ ve sütü koyun. Hepsini karıştırdıktan sonra iyice yağlanmış kek kalıbının tabanına yayın. 15 dakika boyunca 160 derecede bu tabanı pişirin.

Dolgusu için ayrı bir karıştırma kabında yoğurt ve vanilyayı karıştırın. Üstüne yumurtaları ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra kakao ve püreyi de ekleyip tekrar karıştırın ve bu karışımı önceden hazırladığımız kek kalıbında bulunan pişmiş tabanın üstüne dökün.

En üst katman için keçiyoynuzu ununu, tatlandırıcıyı, tuzu, tarçını ayrı bir kapta karıştırın. Üstüne tereyağı ekleyin ve hafif sert bir kıvama gelinceye kadar karıştırın. Öğütölmüş fıstıkları üstüne ekleyip elinizle karıştırın. Bu sert ve parçacıklı hamuru pişirme kabındaki kremanın üstüne dağıtın. Ağır olduğu için dibe çökebilir.

Pişirme kabında hazır olan tarifi 160 derecede 40-50 dakika pişirin. Servis etmeden önce 2 saat dinlendirin.

Pişirme kabından çıkar mümkünse fırından çıkarırken şekil bozulmaması adına kilitli pişirme kabı tercih edin. Üstünü dilediğiniz meyvelerle süsleyin.



