



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN MERSİNLİ VE ÇİKOLATALI TART

Tart hamuru için:

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
100 gr Pakmaya Pudra Şekeri
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı Pakmaya ŞefKrema
Bir tutam tuz

200 gr un

125 gr tereyağı

İç dolgusu için:

1 paket Pakmaya Sütlü Parça Çikolata

1 paket Pakmaya Supangle

2,5 su bardağı süt

1 yemek kaşığı Pakmaya Kakao

Üzeri için:

100 gr taze yaban mersini

1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos

2 su bardağı süt

Tart hamuru için tereyağı dışındaki tüm malzemeyi yoğurma kabına veya mutfak robotuna aktarın. Orta devirde yoğurmaya başlayın. En son buzdolabından çıkardığınız ve küçük küpler halinde kestiğiniz tereyağı parçalarını ekleyin. En fazla 1 dakika kadar yoğurun.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve her birini yağlanmış orta boy tart kalıplarına yayın. Hamurla kaplanmış tart kalıplarını buzlukta 15 dakika bekletin.

Çikolata sos için Pakmaya Çikolatalı Sos'u 2 bardak sütle paket üzerinde verilen tarife göre hazırlayın.

Sosunuz hazırdır.

Buzlukta beklettiğiniz tart kalıplarını tezgahın üzerine alın. Her hamurun üzerine çatalla bastırarak ve tabanına değmeyecek şekilde çizikler oluşturun ki hamur pişerken kabarmasın.

Tart hamurlarını 170 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin.

İç dolgusu için Pakmaya Supangle'i süt ve Pakmaya Kakao ile birlikte pişirin. Ocaktan almadan 1 dakika önce Pakmaya Sütlü Parça Çikolata'yı ekleyin. Çikolata iyice eriyince ocaktan alın. Arada bir çırparak ılınmaya bırakın.

Tart hamurlarının içini hazırladığınız çikolatalı supangle ile doldurun. Oda ısısında soğutun. İsteğe göre üzerine önceden hazırladığınız çikolata sos ve yaban mersini ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121739 • adı:Yaban Mersinli ve ikolatalı Tart • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:03.04.2025 - 07:31