



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERFISTIĞI KREMALI VE BADEMLİ TART

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

500 gr toz şeker
400 gr tereyağı
500 gr toz badem
80 gr un
8 yumurta
5 gr Türk kahvesi
Yer fıstıklı krema için:
400 ml krema
400 ml süt
200 gr yer fıstığı ezmesi
100 gr yumurta sarısı
50 gr toz şeker
150 gr beyaz çikolata
200 gr sütlü çikolata

Tereyağı ve şekerini mikserle köpürene kadar çırpın. Yumurtaları ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Badem, Türk kahvesi ve unu ilave edin. 12 cm çapında ve içleri yağlanmış kalıplara paylaştırıp 150 derece fırında 25 dakika pişirin. Yer fıstığı kreması için, krema, süt, yer fıstığı ezmesi, yumurta sarısı ve şekerini kısıp ateşte karıştırarak pişirin. Beyaz çikolatayı ekleyin ve buzdolabında 2 saat bekletin. Sütlü çikolatayı benmari usulü eritin ve yağlı kağıt üzerine 1 mm kalınlığında dökün. Soğuduktan sonra yuvarlak kalıp yardımıyla yuvarlak parçalar çıkarın. İyice donması için buzdolabında bekletin. Kremayı krema torbasına doldurup küçük bezeler şeklinde kekin üzerine sıkın. Yuvarlak çikolata, krema ve çikolata şeklinde sıralamayı tamamlayın. Servis yapın.

