

Cikolatali Mini Tart

Malzemeler

2,5 su b. un
125 gr. pudra sekeri
1 paket vanilya
125 gr. tereyagi (soguk olacak)
Yarim cay k. tuz
1 adet yumurta
4 yemek k. sut (soguk olacak)
Ic Dolgusu icin;
200 gram krema
200 gram bitter cikolata
1 yemek kasiginin ucu ile tereyagi

Yapilisi

Yogurma kabina elenmis unu alip uzerine pudra sekeri ve vanilyayi ekleyin.
Tuz, kup kup dogranmis tereyagi, sut ve yumurtayi da ekleyip yogurun.Cok yogurmayin, elinizin isisi hamura gecmesin.
Hamuru strec filme sarip buzdolabina kaldirin ve yaklasik 30 dk. kadar dinlendirin.
Hamur dinlenirken ic dolgusu icin gerekli tum malzemeleri genisce bir kabin icine koyup, kabi da ici kaynar su dolu bir tencereye oturtun ve cikolatayi benmari usulu eritin.
Buzdolabinda dinlendirdiginiz hamuru hafif unlanmis tezgahinizda merdane ile acin.
Her yanini yagladiginiz tart kalibinize yerlestirip kenarlarini guzelce bastirin. (Ne kalin ne de ince olsun).
Ortasini catal ile 7-8 yerinden delin.
170 derecelik firinda kontrollu olarak pisirin. (Hamur tart kalibinizin kenarlarindan ayrilmaya ve rengi de degismeye basladiginda pismis demektir).
Kaliplardan cikardiginiz mini tartlarinizin icine hazirladiginiz ganajdan dokup sogumasi icin dolaba kaldirin.