

Cikolatali Muzlu Tart

Malzemeler

2 adet yumurta

100 gr margarin

2 yemek kasigi yogurt

1 cimcik tuz

Yarim su bardagi toz seker

1,5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1 paket sekerli vanilya

Cikolatasi icin:

250 gramlik bitter cikolata

200 gr kutu krema

Ici icin;

2 adet muz

Yapilisi

Tum hamur malzemelerini bir kapta mikserler cirpin.Daha sonra yagladiginiz unladiginiz tart kalibina bu karisimi dokun.Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirin.Pisen turtayi oda sicakligina gelince kalibindan cikarin.Icine dilimlediginiz muzlari koyun.Daha sonra cikolata dolgusunu hazirlamaya gecin.Bir teflon tencerede kremayi isitin.Krema isindikten sonra ince ince kiydiginiz cikolatalari kremanin icine atin.1-2 dakika sonra ocaktan alip cikolata eriyinceye kadar karistirin.Muzlarin uzerine bu sosu dokun.Afiyet olsun