

Cikolatali Tart

Malzemeler

2 paket burcak biskuvi
50 gr margarin
1 yemek kasigi kakao
Krema malzemeleri ;
1 yumurta
1 paket bitter cikolatali puding
1 dolu yemek kasigi labne
160 gr bitter cikolata
1 paket krema
1 yemek kasigi sut

Yapilisi

Taban icin buskuvileri rondodan gecirip kakao ve erimis tereyagini ekliyoruz. Kelepceli kalibin dibine bastiriyoruz. 180 derece isinmis firinda 10 dakika pisiriyoruz.

Kremayi hazirlamak icin tereyagini ve cikolatayi bir cam yada porselen kaba koyarak benmari usulu erimeye birakiyoruz. Erimeye basladiginda icine 1 yumurta kirip karistiriyoruz. sutude ekleyip catalla cirpiyoruz.

Erimis olsa da biraz daha bekletiyoruz ve yumurtanin o sicaklikla pismesini sagliyoruz.

Bu karisim bir kenarda sogurken 1 paket kremayi cirparak kabartiyoruz.

Cikolata karisimina pudingi de ekleyip homojen bir karisim elde ediyoruz. dolapta sogutulmus kremayi da yavasca karisima ekleyip firindan cikip sogumus olan tabanin uzerine dokuyoruz.

Tekrar buzdolabinda beklettikten sonra servise hazirdir.