تارت الكرز والشوكولا

المكونات:

- 1 ¾ كوب دقيق عادي
- 130 غ زبدة غير المملحة
- 2 ملاعق طعام سكر بودرة

مكونات الحشوة:

- 100 شوكولا داكنة مذوّبة
- 1 ملعقة طعام زبدة غير مملحة
- 1 علبة حليب نستله المكثف المحلى
- 1 كوب لوز مطحون
- 2 بيض
- 2 أكواب كرز

طريقة التحضير:

- يُمزج الدقيق مع الزبدة والسكر البودرة في وعاء وتُمزج المكوّنات جيّداً ببعضها بواسطة الأصابع إلى أن يتفتّت المزيج.
- تُرص العجينة في قاعدة وجوانب قالبٍ للتورتة ثميُخبز القالب في الفرن لمدّة 10 دقائق ثم يُستخرج من الفرن.
- تُخفق الشوكولا المذوّبة مع الزبدة وحليب نستله المكثّف المحلّى ثم يُضاف اللوز المطحون والبيض وتُحرّك المكوّنات جيّداً. تُضاف أنصاف حبّات الكرز وتُمزج.
- يُسكب المزيج في قالب التورتة المجهّز ويُخبز في الفرن لمدّة 30 إلى 35 دقيقة.
- تُبرّد التورتة قبل التقديم.

الف صحة!