BADEM EZMELİ TURTA

Kullanılacak malzeme:
100 gram kadar un,
200 gram toz şekeri,
25 gram pudra şekeri,
1/2 kilo badem ezmesi (bunun 400 gramı beyaz, 100 gramı yeşil olacak),
150 gram herhangi bir marmelât,
5 yumurta,
1 kaşık tereyağı.

Yapımı: 23 santim çapında bir turta kalıbını bplca yağa ve una bulamalı. Yumurtaların sarılarıyle aklarını ayırmalı. Yumurtaların sarılarını yayvan bir porselen kâseye boşaltmalı. Buna 50 gram toz şekerini katmalı ve çırparak şekeri eritip karışımı köpürtmeli. Karışımı çırpmaya ara vermeden kalan unu elekten geçirerek azar azar katmalı ve şekerli yumurtaya yedirmeli.
Beri yanda yumurtaların aklarını bir çim. dik tuzla iyice çırpıp kar köpüğü durumune getirmeli. Sonra bundan kaşık kaşık almalı ve yavaş yavaş karıştırılmakta olan şekerli yumurta karışımına katıp yedirmeli. Yumurta aklarının katılması sona erince karışımı turta kalıbına boşaltmalı ve 190 dereceye göre kızdırılmış fırına koymalı. Turta hamuru 50 dakika kadar fırında kalıp pişince kalıbı çıkarmalı, bir ızgaranın üstüne başaşağı ederek sıcak turtayı oturtmalı.
Turta soğuyunca bunu alt ve üst olmak üzere ortadan ikiye bölmeli. Kalan toz şekerini üç kaşık suyla ateşe oturtup eritmeli ve şerbet durumuna getirmeli. Sonra bu . şerbetle turta hamurunun kesilmiş iki yüzünü iyice ıslatmalı. Herhangi bir marmelâtı tahta bir kaşıkla işleyerek iyice yumuşatmalı ve turtanın şerbetlenmiş alt yüzüne iyice yaymalı. Bunun üstüne turtanın üst yüzünü oturtmalı. Turtanın kenarındaki ve üstündeki ka-buklaşmış bölümü keskin bir bıçakla tıraş edercesine kesip atmalı. Hamur yoğurma mermerine beyaz badem ezmelerini koymalı. Mermere ve merdaneye biraz pudra şekeri serpiştirdikten sonra ezmeyi bir yufka gibi açmalı (turtanın üstünü ve kenarlarını kaplayacak yuvarlaklıkta). Bu, yufka gibi açılmış badem ezmesini parçalamamak için merdaneyle yuvarlayarak mermerden kaldırmalı ve getirip turtanın üstüne oturtmalı. Badem ezmesi yufkasını turtaya bastırarak iyice yapıştırmalı. Sonra alttan taşıp artmış olan yerleri keskin bir bıçakla kesip almalı ve nemli bir tülbente sarmalı.
içine şekerci boyası katılarak yeşil renge sokulmuş öbür parça badem ezmesini de pudra şekerine bulanmış merdaneyle açtıktan sonra bunu da birer santimlik şeritlere kesmeli ve bu şeritlerle turtanın üstünü türlü biçimlerde süslemeli. Tülbente sarılı olan beyaz badem içini merdaneyle açıp bundan elde edilecek yuvarlaklarla turtanın yanlarını süslemeli. Turtanın üstüne kalan pudra şekerini serpiştirdikten sonra bunu buzdolabına kaldırıp burada yarım saat kadar tutmalı. Sonra sofraya çıkarıp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12100 • adı:BADEM EZMELİ TURTA • gönderen:vardar • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:14