ÇİLEKLİ PEYNİR TURTASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
200 gram çilek,
100 gram çok gevrek bisküvit,
3 yumurta,
4 çorba kaşığı kâse yoğurdu,
300 gram lor peyniri,
2 çorba kaşığı un,
1/2 limonun suyu,
6 çorba kaşığı toz şekeri,
2 çorba kaşığı tereyağı,
1 çimdik tuz.

Yapımı: Çilekleri iyice ayıklamalı ve bol suda iyice yıkayıp kumlarını gidermeli. Sonra bunların üzerine şekeri dökerek buzdolabına kaldırmalı. Bisküvitleri bir merdaneyle iyice ezerek un durumuna getirmeli.
Bir turta kalıbını tereyağına bulamalı. Bunun üstüne un durumuna getirilmiş bisküvitleri serpmeli. Sonra kalıbı ters çevirerek fazla bisküvit ununu bir kenara boşaltmalı.
Lor peynirini ince delikli bir süzgeçten geçirmeli.
Beri yanda büyükçe bir porselen kâseye yumurtaların sarılarıyle kalan toz şekerini koyup şeker iyice eriyip de karışım köpürünceye kadar çırpmalı. Sonra çırpmaya ara vermeksizin sırasıyle ve azar azar lor peynirini, unu, yoğurdu ve limon suyunu katmalı.
Bir başka porselen kâsede bir çimdik tuzla yumurtaların aklarını bir başka telle iyice çırpıp bunları kar köpüğü durumuna getirmeli. Sonra yumurta sarısı karışımını yavaş yavaş karıştırırken köpürmüş yumurta aklarını azar azar katmalı.
Sonra bunun hepsini turta kalıbına boşaltmalı. Kalıbı kızgın bir fırına koymalı, fırının ısısını hemen ortadan az bir ısıya indirmeli ve kalıbı bir saat veya yetmiş, dakika kadar fırında tutmalı. Kalıbı fırından çıkarınca soğumaya bırakmalı. Sonra bir servis tabağına başaşağı ederek aktarmalı. Dolapta bekleyen şekerli çilekleri teker teker turtanın üstüne yerleştirmeli ve böylece servis yapmalı. İsteyenler bu tatlının üstüne bir - iki kaşık bal sıvayarak da servis yapabilirler.

© lezzetler.com tarif no:13527 • adı:ÇİLEKLİ PEYNİR TURTASI • gönderen:rıza • indirme tarihi:04.05.2024 - 10:41