



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CÔTE D'AZUR TURTASI

200 gr pudraşeker
200 gr tereyağı
250 gr bisküvi (yumurtalı ve yassı uzunlardan)
150 gr çikolata
4 yumurta
500 gr krema
2 su bardağı süt

Bir kaba küçük parçalara bölünerek yağ konur. Tahta bir kaşıkla bir süre ezilerek yumuşatılır, pudraşeker azar azar serpilerek karıştırılır. Karışım köpüklü bir krema haline gelince çırpmaya ara vermeksizin yumurtaların sarıları teker teker katılır. Beride rendeleyerek ufaltılan çikolata benmari yoluyla bir kapta etirilir. Sonra soğumaya bırakılır ve sıvı halini kaybetmeden yağ kremasına katılır. 5 bisküvi ufalanır. sütle ıslatılarak hamur haline getirildikten sonra yağ kremasına katılır. 500 gr krema ikiye bölünür. Yarısı çırpılarak iyice köpürtülür. Sonra kaşık kaşık alınarak yağ karışımı kremasına katılır. Bir kaba 1 bardak süt konur. Bunun içinde ıslatılacak bisküvilerle, sütle iyice ıslatılmış olan puding kalıbının tabanı ve yanları kapanır. Kalıbın dibi ve yanları bisküvilerle örtülünce, krema karışımı kalıba dökülerek bir kaşıkla iyice bastırılır, sonra kremanın üstü de sütle ıslatılmış bisküvilerle örtülür. Turta servis vaktine kadar bir buzdolabında tutulur (en az 5 saat). Sonra düz bir tatlı tabağına baş aşağı edilir. Beride kalan krema çırpılır. Turta bu kremayla iyice örtülür. Bu turtanın daha hoş olmasını istenirse, bisküvi yerine ince dilimlere kesilmiş şurupsuz revani kullanılmalıdır.