FINDIKLI TURTA (VİYANA USULÜ)

Kullanılacak malzeme
Turtası için:
150 gram un,
150 gram toz şekeri,
100 gram kavrulmuş fındık içi,
6 yumurta,
1 küçük paket vanilya tozu,
1 limon,
1 kahve fincanı kayısı marmelâtı,
1 kaşık tereyağı.
Kreması için :
25 gram un,
35 gram toz şekeri,
50 gram pudra şekeri,
80 gram tereyağı,
1 kaşık pudra şekerine karıştırılmış bir kaşık vanilya tozu,
2 desilitre süt,
1 yumurta.
Üstünün süsü için:
200 gram pudra sekeri,
2 kaşık kakao,
1/2 limon.

Yapımı :
Bir porselen kâseye 4 yumurta akıyle 6 yumurta sarısını koymalı. Bunların üstüne toz şekerini dökmeli ve kabı içinde kaynar su bulunan ateşteki bir tencerenin içine oturtmalı. Şekerli yumurtayı çırparak iyice köpürtmeli. Karışım köpürünce (fazla ısınmamalı, ılık olmalıdır) benmeriden indirmeli ve soğuyuncaya kadar çırpmaya ara vermemeli. Şekerli yumurta karışımı soğuyunca çırpmaya ara vermeden kıyılmış fındık içini, unu, sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğunu ve vanilya tozunu azar azar katıp buna yedirmeli. Yuvarlak bir turta kalıbını yağa bulamalı. Bunun içine hazırlanmış hamuru boşaltmalı ve kalıbı 180 dereceye göre kızdırılmış fırına koyup 40 dakika kadar pişirmeli. Kalıbı fırından çıkarınca başaşağı çevirerek içindekini bir tabağa aktarmalı ve soğumaya bırakmalı.
Turta hamuru pişerken kremasının hazırlanmasına başlamalı. Porselen bir kâseye tereyağının yarısını yumuşatarak koymalı. Buna unu ve yumurtanın sarısını katmalı. Karıştırmaya başlarken içine şekerli vanilya konmuş sıcak sütü sicim gibi ince akıtarak bu karışıma yedirmeli. Kâseyi, içinde kaynar su bulunan ateşteki bir tencerenin içine oturtmalı ve karıştırarak bu kremayı ısınıncaya kadar pişirmeli. Kalan tereyağını pudra şekeriyle döverek çırpmalı ve macun durumuna gelen şekerli yağı benmariden indirilerek ılıtılmış kremaya katıp karıştırarak yedirmeli. Soğumuş olan turta hamurunu ortadan yanlamasına ikiye bölüp İki yuvarlak dilim elde etmeli. Alt dilimin üstünü nemlemeli. Nemlenmiş bu dilimin üstüne soğumuş kremayı bir spatulayla. yayıp düzîemeli. Üstüne, slatılmış üst dilimi oturtmalı. Bunun üstüne de dövülerek yumuşatılmış marmelâtı yaymalı.
Bir kâseye üstünün süsü için ayrılmış şekeri boşaltmalı. Buna kakaoyu katmalı ve şekerle kakaoyu iyice karıştırıp birbirine yedirmeli. Bunları karıştırırken yarım limonun suyunu ve iki kaşık kadar ılık su katıp karışımı birbirine yedirmeli ve bu glaseyi marmelâtın üstüne ve turtanın yanlarına sıvamalı. Turtayı buz dolabına kaldırarak orada birkaç saat tutmalı. İsteyenler olduğu gibi servis yapabilecekleri gibi turtanın üstünü birkaç kavrulmuş fındıkla süsleyip de servis yapabilirler.

© lezzetler.com tarif no:11494 • adı:FINDIKLI TURTA (VİYANA USULÜ) • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:09