



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ TURTA

Tuğrul Şavkar

140 ml. krem şantiyi
15 gr. tozşeker
48 gr. toz hindistancevizi
Şurubu için:
2.5 gr. tozşeker
7.5 ml. su
Beyaz pandispanya için:
1,5 adet yumurta (çırpılmış)
45 gr. tozşeker (3 çorba kş.)
22.5 gr. buğday nişastası (3 çorba kş.)
22.5 gr. un (3 çorba kş.)
7.5 gr. eritilmiş tereyağı
Kreması için:
10 gr. un
6 gr. buğday nişastası
30 gr. tozşeker (2 çorba kş.)
10 gr. süttozu (4 çay kş.)
1 adet yumurta (çırpılmış)
100 ml. su
1 tutam vanilin
30 gr. toz hindistancevizi
5 çorba kş. kiraz şekerlemesi (isteğe bağlı)

Krem şantiyi bir çırpma kabına koyun. Tozşekerle birlikte mikserde çırparak vurulmuş krem şantiyi elde edin. Şurubu verilen ölçülere göre hazırlayın.

Beyaz pandispanyayı hazırlamak için fırınınızı 220 °C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtanın 2/4'ünü ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişastayı ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.

Kremasını hazırlamak için, bir kapta unu, nişastayı, şekerini, süttozunu, yumurtanın yarısını, suyu ve vanilini çırparak karıştırın. Bu karışımı çok kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ateşten alıp çırparak soğutun.

Bir kenarda beklettiğiniz şekerle çırpılmış krem şantiyinin 3 çorba kaşığı ile hindistancevizini karıştırın.

Hindistancevizli şantiyi de soğuttuğunuz kremaya yedirerek hindistancevizli pasta kremasını tamamlayın.

Beyaz pandispanyayı bir testereli bıçak veya iple enlemesine ikiye bölün. Üzerine hindistancevizli kremayı koyup bir spatula ile yayın ve üzerini düzleyin. Diğer pandispanya katını kremanın üzerine yerleştirin. Şurubu serpiştirin. Artan vurulmuş şantiyi ile pastanın üzerini ve kenarlarını sıvayıp düzleyin. Üzerini kaplayacak biçimde hindistancevizi serperek servis yapın.