



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY FINDIKLI TURTA (AVUSTURYA)

100 gr fındık
4 yumurta, akları sarıları ayrılmış
125 gr pudra şekeri
İçi:
50 gr tuzsuz tereyağı
50 gr şeker, elenmiş
25 gr çikolata
Üstü:
75 gr kesme şeker
3 yemek kaşığı su
8 fındık

18 cm. çapındaki 2 adet kalıbı yağlayıp dip ve kenarlarına yağlı kağıt döşeyin. Fındıkları makinede çekin. Yumurta sarıları ile şekeri koyu bir krem haline gelene dek çırpın. Ayrı bir kaptaki tereyağı ile yumurta sarılarını yumurta sarılarına katın. Karışımı iki kalıba bölüp orta ısıdaki fırında 30 dakika pişirin. 10 dakika kalıplarda beklettikten sonra çıkarıp soğumaya bırakın. Tereyağını krem haline getirip, şekeri katın. Çikolatayı ya sıcak su üzerine oturtulmuş bir kaptaki ya da plastik bir torbaya koyup sıcak suya daldırarak eritin. Tereyağı ile şeker karışımına katın ve çırpın. Bu kremayı keklerden birinin üstüne döşeyip diğer keki de en üste yerleştirin. Şeker ile suyu bir tencereye koyup şeker eriyene dek hafif ateşte tuttukten sonra altın rengi bir karamel elde edene dek kaynatın. (Koyu bir ağda örneği). Yağlanmış bir bıçakla bu karameli kekin üstüne düzgün bir biçimde yayın. Henüz tam soğumadan, üstüne çizgiler çizin ve fındıklarla süsleyin.