



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDEL TURTASI

60 gr (4 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
45 gr (1/2 su bardağı) ufalanmış bayat ekmek içi
1/2 su bardağından biraz az süt
100 gr (1/2 su bardağından biraz az) toz şeker
6 yumurtanın sarısı
6 yumurtanın akı
175 gr (1 su bardağı) çekilmiş badem
Harcı:
250 gr (1 su bardağı) krema
30 gr (1/4 su bardağı) pudra şekeri
60 gr (1/4 su bardağı) badem rendesi

20 cm'lik iki kek kabını 2 tatlı kaşığı yağla yağlayıp bir kenara bırakınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Ekmek içini büyük bir kaseye boşaltıp, üstüne sütü dökünüz Kaseyi, ekmek içi sütü emene kadar, bir kenarda bırakınız.

Kalan 60 gr (4 çorba kaşığı) yağı orta boy bir kasede döverek yumuşatıp, şekeri katarak, karışım köpük köpük olana kadar dövdünüz.

Yumurta sarılarını teker teker sürekli döverek katıp, sütlü ekmek içine ekleyerek iyice karıştırınız. Çekilmiş bademi ekleyiniz.

Bir başka büyük kasede, yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getirip, madeni bir kaşıkla öteki kasede hazırladığınız kek hamuruna katınız.

Hamuru, yağladığınız iki kek kabına boşaltıp fırında 30-40 dakika, ortalarına parmak bastırıldığında kekler tekrar eski halini alana kadar pişiriniz.

Kekleri fırından çıkarıp 5 dakika ılıttıktan sonra, bir tel ızgaraya aktararak tamamen soğutunuz.

Harcı yapmak için, kremayı orta boy bir kasede yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kabartıp, konya ve pudra şekerini katınız.

Keklerden birini süslü bir servis tabağına koyup, düz ve kalın bir bıçakla harcı üstüne bolca yayınız. İkinci keki üstüne kapatıp, en üste badem rendesini serperek servis ediniz.

Not: Bu Alman tartını, çayla sunmak isterseniz, harcını yarıya indirip üstüne pudra şekeri serpmek gerekir.