SALZBURG PASTASI

Kullanılacak malzeme
Hamuru için :
150 gram toz şekeri,
150 gram un,
6 yumarta
1 limon,
az tereyağı.
Harcı için :
100 gram toz şekeri,
1/2 fitre krema,
1 tatlı kasığı toz tarçın, 1 bardak portakal suyu
1/2 kilo vişne
Süsü için :
150 gram rendelenmiş sütlü çikolata,
30 gram antepfıstığı.

Yapımı :
6 yumurtanın sarısıyle dört yumurtanın akını porselen bir kâseye koyup bunları birlikte karıştırarak köpürtmeli. Bu yumurtaları çırpmaya devam ederken toz şekerini azar azar katıp iyice yedirmeli. Sonra kâseyi içinde sıcak su bulunan ateşteki bir tencerenin içine oturtmalı ve karıştırarak şekerli yumurtayı benmaride iyice kabarıncaya kadar pişirmeli. Karışım kabarınca bunu benmariden çıkarıp soğumaya bırakmalı. Şekerli yumurta karışımı soğuyunca bunu tekrar benmariye koymalı ve ısınıncaya kadar karıştırarak benmaride tutmalı. Sonra tekrar indirmeli ve çırpmaya ara vermeden rendelenmiş limon kabuğunu (sadece sarısı) ve unu azar azar serpip bu karışıma yedirmeli. Sonra bu hamuru yağa bulanmış yarım küre biçimindeki bir kalıba boşaltmak bunu 175 dereceye göre kızdırılmış bir fırına koymalı. Kalıptaki turta pişince bunu fırından çıkarmalı, kalıbı bir tabağa başaşağı ederek içindekini buraya aktarmalı. Bu işler yapılırken tatlının harcını hazırlamalı. Çekirdekleri çıkarılmış vişneyi ezmeye bir tencereye koymalı. Bunun üstüne toz şekerini dökmeli. Tarçını da serpip en sonra tencereyi orta ısılı bir ateşe koymalı ve birkaç dakika pişirmeli. Sonra bir kevgirle süzerek vişneleri şurubundan alıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Soğuyan vişneleri küçük parçalara doğradıktan sonra şerbetinin içine katmalı. Portakal suyunu da kattıktan sonra bunları karıştırırken bir başka kapta çırpılmış olan kremayı azar azar katıp bu karışıma yedirmeli. Bir kenarda soğumuş olması gereken turtanın hamurunu yanlamasına ve ikişer parmak kalınlığında yuvarlak dilimlere doğramalı. En büyük yuvarlak dilimi servis tabağına oturtmalı. Bunu hafifçe ıslattıktan sonra vişneli harçtan bir tabaka yaymalı. Bunun üstüne alt yanı ıslatılmış ikinci dilimi oturtmalı. Bu dilimin öbür yüzünü de ıslattıktan sonra bunun da üstüne vişneli harçtan yaymalı. Böylece eldeki malzemeyi tüketmeli ve en üste en küçük dilimi oturtmalı. Bu işler olduktan sonra rendelenmiş çikolatayı benmaride eritmeli ve yarım küre biçimindeki turtanın yüzünü bu çikolatayla sıvayıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Antepfıstığının zar gibi ince kabuklarını çıkarmak için bunları tuzlu kaynar suya atıp birkaç saniye bu suda tutmalı. Sonra sudan çıkarıp zar gibi ince kabuklarını ayıklamalı. Sıcak bir fırında bunları kurulmalı. Bir-iki tanesini bir kenara ayırdıktan sonra fıstığı kıyarcasına ince doğramalı ve henüz soğumamış olan çikolatanın üstüne serpiştirmeli. Bütün bırakılan fıstıkları da turtanın üstüne diktikten sonra servis tabağını buzdolabına kaldırmalı ve servis vaktine kadar orada tutmalı.

© lezzetler.com tarif no:11419 • adı:SALZBURG PASTASI • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:51