AKİDELİ TURTA

Kullanılacak malzeme:
1 litre süt,
300 gram toz şekeri,
6 yumurta,
1 çorba kaşığı kakao,
1/4 litre krema.

Yapımı: Sütü kaynatın. Ateşten indirmeden bir—iki dakika önce bir fincan süt içinde eriteceğiniz kakaoyu katın. Bir taşım kaynattıktan sonra sütü indirin. Büyük bir porselen kâseye yumurtaları kırın. Şekeri de kattıktan sonra da bunları telle iyice çırparak köpüklü bir krema haline getirin. Yumurtalar iyice kabarıp köpük durumuna gelince kâseyi ateşin üstündeki bir kaynar su kabının içine oturtun. Yumurtaları tahta bir kaşıkla karıştırmaya devam ederken sütü azar azar katın. Sütün karışması bittikten sonra da kaşıkla karıştırmaya ara vermeyin. Böylece karışım koyulaşıp yüzeyinde bir kaymak bağlayıncaya kadar benmaride tutarak karıştırın.
Karışımın yüzeyinde kaymak bağlamaya başlayınca kâseyi ateşten indirip bir kenara soğumaya bırakın.
Beri yanda kremayı yavaş yavaş çırparak köpürtün. Sonra porselen kâsedekileri yavaş yavaş karıştırırken kremayı katın. Hepsi iyice karıştıktan sonra biri dört köşe bir kutu, öbürü piramit biçiminde iki pasta kalıbı alın (Eğer bu biçimde iki kalıbınız yoksa iki puding kalıbı alırsınız). Hazırladığınız kremayı iki kalıba boşaltın ve bunları buzdolabının en soğuk yerine kaldırın.
Kremayı en az 8 saat buzdolabında tuttuktan sonra kalıpları dolaptan çıkarın. Her iki kalıbı da yarım dakika kadar kaynar suyun içinde tuttuktan sonra önce dört köşe kutu gibi olanını servis tabağına baş aşağı edin. Kalıbı çıkardıktan sonra piramit biçiminde olanını da servis tabağındaki küp biçimindeki turtanın üstüne biçimli bir şekilde baş aşağı ederek oturtun. Bunun da kalıbını çıkarıp alın. Turtanın çevresini ve üstünü bisküvilerle süsledikten sonra bu bisküvitlerin kenarlarına da birer parça krema sıkın. Ateşe çok küçük bir tava oturtun. İçine 1 çorba kaşığı kadar toz şekeri atın. Şeker eriyip akideleşmeye başlayınca bir çatalla karıştırıp havaya kaldırın. Ve her defasında bu tel tel akideyi turtanın çevresine sarın. Böylece turtanız hazırdır. İsterseniz yine buzdolabına kaldırın, bir süre daha dinlendirdikten sonra servis yapın, isterseniz hemen sofraya çıkarıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:13856 • adı:AKİDELİ TURTA • gönderen:zafira • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:37