ALMAN TURTASI

Kullanılacak malzeme (12 kişilik):
250 gr pürelik patates,
1 su bardağı süt,
125 gr tereyağı,
1+4/5 su bardağı tozşeker,
100 gr toz çikolata,
1+1/5 su bardağı un,
2 yumurta,
4 tatlı kaşığı kabartma tozu,
125 gr ceviz içi,
1 tatlı kaşığı vanilya,
2 su bardağı krem şanti,
100 gr rendelenmiş sütlü çikolata.

Yapılışı:
Patatesler iyice haşlandıktan sonra kabukları soyulur, ezilerek püre haline getirilir. Büyük porselen bir kâseye yumuşatılmış tereyağı konur, iyice karıştırılır, yumuşatılır. Çırpmaya ara vermeden tozşeker ve toz çikolata azar azar katılır, karışıma yedirilir. Çırpmaya devam edilerek, karışıma sırasıyla püre haline getirilmiş patates, kabartma tozu katılmış un, yumurta şansı, vanilya ve iyice dövülmüş ceviz içi azar azar katılır, iyice yedirilir. Karışıma süt de ilave edildikten sonra çok yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar karıştırılır. Diğer tarafta yumurta akları köpük haline gelinceye kadar çırpılır ve karışıma azar azar katılır. Hamurun karıştırılması ve içindekilerin birbirlerine iyice yedirilmesi tamamlanınca karışım yağa bulanmış turta kalıbına boşaltılır. Bir spatulayla düzeltildikten sonra kalıp fırına sürülür. Orta ısılı fırında 40-50 dakika kadar pişirilen turta, içine batırılacak bir kibrit çöpü kupkuru çıkıncaya kadar fırında tutulur. Piştikten sonra fırından çıkarılır. Turta ılıyınca ince kenarlı bir bıçakla turtanın kalıba yapışıp yapışmadığı kontrol edilir ve önce bir ızgaraya baş aşağı edilerek aktarılır. İyice soğuyunca servis tabağına alınır. Turta iyice soğuyunca krem şanti sıkma torbasına veya pasta enjektörüne konur, turtanın üzeri ve yanları süslenir. Rendelenmiş çikolatalar krem şantinin üzerine serpiştirildikten sonra servis yapılır.

ML® Germen Keki için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10770 • adı:Alman Turtası • gönderen:Günseli • indirme tarihi:10.05.2024 - 13:28