



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ALMAN TURTASI

125 gr. margarin (yumuşak)
1 su bardağı + 3/4 su bardağı toz şeker
250 gr. patates
1 bardak süt
100 gr. toz çikolata
2 su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı + 1 çay bardağı çekilmiş ceviz içi
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
100 gr. sütlü çikolata
2 su bardağı krem şanti

Patateslerin kabuklarını soyup, haşlayın, makinadan geçirip püre yapın. Yumuşak margarini büyük bir kaba koyup çirpin. Buna toz şeker ve toz çikolatayı katıp, hızlıca çirpin. Çırpıma ara vermeden, patates püresini, kabartma tozunu, unu, yumurta sarılarını, vanilyayı, iyice ezilmiş ceviz içini ve sütü katıp, karıştırın. Çok yumuşak bir hamur elde edin. Yumurta aklarını kar gibi çirpin. Bu karışıma azar azar çırparak ilâve edin. Yağlı turta kalıbına bunu yayın. Üzerini düzeltin. Orta hararetli fırında 45 dakika pişirin. Fırından çıkınca ılınmasını bekleyin. Kalıptan düzgünce çıkartın. Üzerini krem şanti ile süsleyin ve rendelenmiş çikolatayı serpin.

[ML® Linz Turtası için tıklayın](#)

[ML® Linz Turtası \(görsel\)](#)