



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATALI FUAD PAŞA TURTASI

Kullanılacak malzeme:

7 yumurta,  
150 gram pudra şekeri,  
250 gram tereyağı,  
250 gram çikolata,  
80 gram kakao.  
50 gram un,  
50 gram nişasta,  
1 çay kaşığı paking powder,  
1 çay kaşığı vanilya,  
10 çorba kaşığı şeftali marmelâti,  
1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu,

Yapımı: Yedi yumurtanın beyazı porselen bir kâsede telle çırpılarak beyaz bar köpük durumuna getirilir. Bir başka porselen kâseye soğuk olarak 100 gram tereyağı, 150 gram pudra şekeri, rendelenmiş bir çay kaşığı limon kabuğuyla 1 çay kaşığı vanilya konur. 4 - 5 dakika çırpılarak iyice karıştırılır. Sonra yumurtaların sarıları çırpılmakta olan bu karışıma azar azar katılır. Bu biçimde 4 - 5 dakika daha çırpılan karışım köpürmeye başlayınca çırpıma ara vermeden sırasıyla azar azar un, nişasta baking-powder ve kakao katılır. Karışım iyice karıştıktan sonra önceden köpürtülmüş olan yumurta akı çırpılmakta olan karışıma azar azar katılır. 25 santim çapında bir tepsinin dibine yağ kâğıdı konur. Sonra kâğıdın üstü ve tepsinin kenarları yağ ve unla bulanır. Tepsiyeye çırpılmış olan karışım boşaltılır ve tepsi orta ısıdaki bir fırında 25 - 30 dakika kadar tutulur. Turtanın pandispanyası pişirilince tepsi fırından çıkarılır ve beş dakika bir kenara bırakılır. Beş dakika sonra ince ve sivri bir bıçakla pandispanyanın, tepsinin kenarlarına yapışık olan yerleri ayrılır ve ters çevirilerek pandispanya bir tel ızgaranın üstüne oturtulur. Pandispanya burada soğuyunca çok keskin bir bıçakla yanlamasına üçe bölünür. Bu üç kat pandispanyanın önce alt katının kesilmiş yüzüne yarım fincan vişne suyu serpilerek burası ıslatılır. Bunun üzerine beş çorba kaşığı şeftali marmelâti sürülür, ikinci kat pandispanyanın alt yüzü ve üst yüzü meyve suyuyla ıslatılır. Sonra bu tabaka, marmelâtlı alt tabakanın üzerine oturtulur. Bu tabakaya da beş çorba kaşığı şeftali marmelâti sürüldükten sonra üçüncü kat pandispanyanın alt yüzüne meyve suyu püskürtülür ve bu da şeftali marmelâtinin üzerine oturtulur. Bu iş bittikten sonra küçük bir kabın içine rendelenmiş çikolata konur. Kap, içinde su olan ateşteki bir tepsinin içine oturtulur. Çikolata eriyince 150 gram tereyağı katılır ve iyice karıştırılır. Sonra pandispanyanın üzerinde dolaştırılarak azar azar her yanı çikolataya bulanır. Turtanın her yanı çikolatayla kaplandıktan sonra turtanın üzerine birkaç süs yapılır ve turta buzdolabına kaldırılır. Çikolatalı Fuad Paşa turtası en az 3 saat buzdolabında tutulduktan sonra servis yapılır.