



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TURTA

Kullanılacak malzeme:

4 fincan un,

6 fincan tozşeker,

100 gr şekerless kakao,

6 yumurta,

1 çorba kaşığı tereyağı.

Kreması için:

200 gr tereyağı,

4 fincan pudraşeker,

3 yumurta,

2 çorba kaşığı yeni çekilmiş kahve (isteyenler kahvenin miktarını azaltabilirler veya kahve yerine kakao kullanabilirler),

100 gr çikolata.

Üzerinin süsü için:

1 yumurta,

4 fincan pudraşeker,

50 gr çikolata,

1 limon,

50 gr kişniş şekerli.

Yapılışı:

23-24 cm çapındaki bir turta tepsisi önce yağa, sonra una bulanır. Yumurtaların sarıları ve şeker büyük bir porselen kâsede beyazlaşıp kabarıncaya kadar çırpılır. Yumurtaların akları da iyice çırpılıp köpürtülür. Sonra bu köpük, yavaş yavaş karıştırılmakta olan yumurta sarılarının bulunduğu karışıma azar azar katılır. Bir kabin içinde un ve kakao iyice karıştırılır. Sonra bir eleğe boşaltılır ve elek hafif hafif sallanıp unu yumurta köpüğüne katarken, tahta kaşıkla hamuru hızlı hızlı karıştırılır. Hamur iyice yoğurularak işlendikten sonra önceden yağlanmış olan turta tepsisine boşaltılır, iyice kızdırılmış bir fırın (200 °C) sürülüp 40 dakika kadar pişirilir. Turta hamuru, pişince fırından çıkarılıp tel bir kafesin üzerine baş aşağı edilerek kalıbından çıkarılır. Sonra düzgün bir biçimde bir kenara konup bir gün dinlendirilir. Kremayı hazırlamak için, buzdolabından en az 2-3 saat önceden çıkarılmış tereyağı ufak parçalara doğranarak büyük bir porselen kâseye konur. Üzerine pudraşeker dökülüp tahta bir kaşıkla ezilerek yağ ve şeker birbirine iyice yedirilip krema durumuna getirilir. Sonra karıştırmaya ara vermeden yumurtaların sarıları teker teker katılır (yumurtanın sarısı iyice yedirilmeden bir ikincisi katılmamalıdır, yoksa krema bozulur). Rendelenmiş çikolata benmari usulüyle eritilir. Sonra soğutulur. Porselen kâsedeki kremanın yarısı ayrılır ve kalan krema yavaş yavaş karıştırılırken sıvı çikolata azar azar kremaya dökülür. Çikolata kremaya iyice yedirildikten sonra içine damla damla dökülür. Kremanın ikinci yarısına taze çekilmiş kahve (veya kakao) azar azar katılıp karıştırılır. Bir gün önceden pişirilerek iyice dinlendirilmiş turta yarılmasına 5 eşit dilime bölünür (bu işlem için uzun ve tırtıllı keskin bir bıçak kullanmak gerekir). Alt dilimin üst yüzü fırçayla iyice ıslatılır. Sonra çikolatalı kremanın yansı boşaltılıp spatulayla iyice yayılır. Üzerine bir turta dilimi oturtulur. Bunun da üst yüzü ıslatıldıktan sonra bu sefer de kahveli kremanın yarısı boşaltılıp yayılır. 3. kata çikolatalı, 4. kata kahveli kremaların son bölümleri aynı işlemler yapılarak yayıldıktan sonra 5. dilim turta en üste oturtulur ve bunun üzeri de aşağıda tarif edilen süs kremasıyla örtülür. Çikolata benmari usulüyle eritilir. Çikolata bir kenarda soğurken yumurtanın akı pudraşekerle karıştırılarak çırpılır. Sonra buna azar azar 1/3 limonun suyu eklenir. Limon suyu da iyice yedirildikten sonra soğumuş sıvı çikolata karıştırılmakta olan kremaya azar azar katılır. Süs kreması hazır olunca turtanın üzerine boşaltılır. Spatulayla üzerine ve yanlarına yayıldıktan sonra kişniş şekerleri düzenli bir biçimde turtanın üzerine serpilir. Turta servis zamanına kadar buzdolabında tutulur.