



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI TURTA

100 gr (1 su bardağı) badem  
1 paket siyah çikolata (küçük parçalara bölünmüş)  
120 gr (yarım su bardağı) kuru hurma (çekirdeği çıkarılmış)  
3 adet yumurta akı  
125 gr (1 çay bardağı ve çeyreği) toz şeker  
125 ml (yarım su bardağı) çırpılmış krema  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
30 gr siyah çikolata (rendelenmiş)

Fırını önceden 180°C'de ısıtın.

22 cm'lik yuvarlak, altı çıkabilen kek kalıbını yağlayın ve yağlı kağıt ile kaplayın. Badem ve çikolataları iyice parçalayın.

Flurmaları da keskin bir bıçakla küçük parçalara bölün.

Yumurta aklarını mikserde köpürene dek çirpin.

Yavaş yavaş şeker ekleyin ve çırpmaya devam edin.

Badem ve çikolatalı karışıma ekleyin, ardından da hurmaları ekleyin.

Bir kaşık yardımıyla karışımı kalıba dökün ve yüzeyini düzeltin.

30-35 dakika ya da kabarana dek pişirin.

Servis tabağına ters çevirip koyana dek kalıpta soğumaya bırakın.

Servis için kremayı ve ekstra şekerini köpürene dek çirpin.

Bir spatula yardımıyla üzerine sürün.

Rendelenmiş çikolata ile süsleyerek servis edin.

Not: Bu turta akşamüstü çayına çok yakışır. Kremasız halde 5-6 günde yağlı kağıt içinde saklayabilirsiniz. Kremanın piştiği gün tüketilmesi tavsiye edilir.

