



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI TURTA

125 gr. tereyağı
Yarım su bardağı tozşeker
2 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya
2 çorba kaşığı kahve
1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı kakao
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı yayık ayranı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
İçine:
1,5 su bardağı krema
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya
250 gr. tuzsuz krem peynir
Üzerine:
100 gr. bitter çikolata
2 çay kaşığı kakao

Fırını 180 derecede ısıtın. 20 cm. çapında yuvarlak kek kalıbını yağlayın. Yağlı kağıtla kaplayın. Tereyağını küp küp doğrayın. Şekerle birlikte mikserde çırpın. Yumurtaları teker etker ekleyin. Ardından vanilyayı ve kahveyi katıp karıştırın. Mikseri bir kenara bırakın ve metal bir kaşık yarımıyla karıştırmaya devam edin. Bu arada un, kakao, karbonat, yayık ayranı ve sıvı yağ ilave edin. Malzeme iyice birbirine karışınca kalıba boşaltın. 45 dakika pişirin. Fırından aldığınız keki 10 dakika kalıbında bırakın. Sonra tel üzerine çıkarıp soğutun. Bu arada harcını hazırlayın. Bunun için krema, krem peynir, pudra şekeri ve vanilyayı metal bir kaşıkla karıştırın. Keki keskin bir bıçakla enlemesine 3'e kesin. İlk parçayı servis tabağına koyun. Harcın 1/3'ünü kekin üzerine dökün. İkinci keki de üzerine kapatın. Harcın yarısını sürün. Son keki de kapatıp kalan malzemeyi üzerine bulayın. Kenarları için bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Ocaktan indirin. 70x75 cm. boyutlarında bir yağlı kağıt kesin. Çikolatayı bıçak yardımıyla kağıda yayın. Kekin etrafına sarın. Buzdolabına alıp soğutun. Çikolata tamamen sertleşince kağıdı pastadan ayırın. Kekin üzerine çay süzgeci yardımıyla kakao serpin. Dilimleyerek servis yapın.



