



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IKOLATALI TURTA

200 gr çikolata
1 yemek kaşığı kahve
200 gr tereyağı
200 gr şeker
5 yumurta, akları, sarıları ayrılmış
150 gr un
İçi:
4 yemek kaşığı kayısı reçeli (ezilmiş)
Üstü:
150 gr şeker, elenmiş

23 cm. apındaki kek kalıbını yağlayıp, dip ve çevresine yağlı kağıt dőşeyin. Çikolatayı ufalayıp kahve ile birlikte bir kaba koyup bu kabı sıcak su dolu bir tencereye oturttarak, çikolata eriyene dek bekletin. Yağ ile şekeri krem haline gelene dek ırpıttıktan sonra çırpmayı sürdürerek yumurta sarılarını da birer birer ekleyin ve soğuyan çikolata eriğini de bu karışıma katın. Unu eleyin ve iyice karıştırarak karışıma yedin. Başka bir kapta kar haline gelene dek ırpıttığınız yumurta aklarını da karışıma kattıktan sonra hazırlanan kalıba dőkün ve hafif fırında 1+1/2 saat pişirin. 15 dakika kalıpta beklettikten sonra kalıptan çıkarıp, soğumaya bırakın. Kek soğuyunca iki daireye ve alt bölüme kayısı reçelini yayıp diğer bölümü yine üstüne yerleştirin. Kalan kayısı reçelini kekin üstüne ve yanlarına sürün.

Kıyılmış ikolata ve kahveyi koyduğunuz kabı sıcak su dolu bir kabın üstüne oturttarak çikolata eriyene dek bekleyin. Sonra şekeri çırparak çikolataya katın. Ilık suya batırılmış bir bıçakla kekin üst ve yanlarına bu karışımdan sürüp, donması için bir saat bekletin. ikolatalı Turta'yı, krem şanti ile yemeniz önerilir.