ÇİKOLATALI 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. çapındaki kek kalıbını yağlayıp, dip ve çevresine yağlı kağıt döşeyin. Çikolatayı ufalayıp kahve ile birlikte bir kaba koyup bu kabı sıcak su dolu bir tencereye oturtarak, çikolata eriyene dek bekletin. Yağ ile şekeri krem haline gelene dek çırptıktan sonra çırpmayı sürdürererek yumurta sarılarını da birer birer ekleyin ve soğuyan çikolata eriğini de bu karışıma katın. Unu eleyin ve iyice karıştırarak karışıma yedirin. Başka bir kapta kar haline gelene dek çırptığınız yumurta aklarını da karışıma kattıktan sonra hazırlanan kalıba dökün 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 çikolata ve kahveyi koyduğunuz kabı sıcak su dolu bir kabın üstüne oturtarak 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. Çikolatalı Turta'yı, krem şanti ile yemeniz önerilir.

© lezzetler.com tarif no:50632 • adı:Çikolatalı Turta • gönderen:delege • indirme tarihi:01.05.2024 - 09:44