



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI TORTA

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

HAMURU:

120 g Un (2.1/2 fincan)
30 g Kakao (1 fincan)
180 g Şeker (3/4 bardak)
6 tane Yumurta
25 g Sana (1 çorba kaşığı.)

KREMASI:

100 g Şeker (1.1/2 fincan)
1 bardak süt
45 g Un (1 fincan)
1 tane Yumurta
150 g Sana (7.1/2 çorba kaşığı)

30 g Kakao (1 /4 fincan)

İÇ ve ÜSTÜNE:

110 g Şeker (1.3/4 fincan)
1/2 bardak Su
75 g Bitter Çikolata rendesi

6 tane yumurtanın sarı ve beyazlarını ayrı ayrı kaplara ayırdıktan sonra, yumurta beyazlarını yumurta vurmaya mahsus telle bir çeyrek saat kadar döverek beyaz bir köpük haline getiriniz.

Diğer taraftan, bir kaba koymuş olduğunuz yumurta sarılarına 180 g Şeker (3/4 bardak) ilâve ederek bunları birbirleriyle hâlloluncaya kadar çırpınız.

Yumurta sarılarının şeker ile çirpilmalarını müteakip, bunlara; hazırlamış olduğunuz yumurta köpükleri ile 30 g Kakao (1 fincan), 120 g un (2.1/2 fincan), 25 g Sana (bir çorba kaşığı) ilâve ederek hepsini birbirleriyle hâllediniz.

Bilâhare bu mahlûtu yuvarlak pasta kalıbına koyunuz ve orta ısıdaki fırında yarım saat pişirilmesini müteakip soğumaya bırakınız.

Diğer taraftan, içinde: 1 tane yumurta bulunan bir tencereye 100 g Şeker (1.1/2 fincan) koyarak yumurta vurmaya mahsus telle birbirleriyle iyice hallediniz.

Müteakiben, bu mahlûta; 1 bardak sıcak sütün 1/3 ünü bir taraftan karıştırmak suretiyle yavaş yavaş dökünüz ve sonra da 45 g un (1 fincan) ile geri kalan sütü de ilâve ederek 5 dakika kaynatınız. Krema kaynayınca, bunu genişçe bir tepsi üzerine yaydıktan sonra, 30 g Kakaoyu (1/4 fincan) tahta kaşıkla iyice karıştırmak suretiyle kremayla hallediniz ve soğumaya bırakınız.

Hamur soğuyunca; altı üzerine gelecek şekilde kalıbından çıkartınız, enlemesine 3 eşit halka halinde kesiniz ve her halkayı da; 110 g Şeker (1.3/4 fincan) ile 1/2 bardak suyu bir taşım kaynatarak yapmış olduğunuz şurup ile şuruplayınız.

Müteakiben şuruplanmış hamurlardan en alttakini alarak, ılınmaya bırakmış olduğunuz kremanın üçte birini bu hamurun üzerine müsavi surette yayınız ve ikinci hamuru da yaymış olduğunuz kremanın üzerine oturtunuz. Aynı ameliyeyi bu hamur için de yaptıktan sonra en üste son parçayı koyunuz ve geri kalan kremayı da üzerine sıvayınız.

Bilâhare; tortanın üzerini 75 g Bitter çikolata rendesi ile süsledikten sonra keserek servis yapınız.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 09.07.2021