



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMA TURTA

Kullanılacak malzeme:

250 gram un,
200 gram tereyağı,
250 gram tozşekeri,
50 gram pudra şekeri,
30 gram kakao,
25 gram rendelenip toz durumuna getirilmiş sütlü çikolata,
4 yumurta,
1/2 litre krem şanti,
1 küçük paket baking powder,
1 küçük paket vanilya tozu,
tuz.

Yapımı: 24 santim çapındaki bir tarta kalıbını yağa ve una buladıktan sonra bir kenara bırakmalı.

Büyük ve yavın bir kâseye, kalan tereyağını küçük parçalara bölerek koymalı. Tahta bir kaşıkla veya çırpma teliyle döverek iyice yumuşatıp kabartmalı. Buna 100 gram tozşekerini serpip iyice karıştırarak şekerle yağı birbirine yedirmeli.

Başka bir kâsede de 100 gram tozşekeriyle yumurtaların sarılarını çırparak şekeri eritmeli ve yumurta sarısına yedirip iyice köpürtmeli. Sonra bunu karıştırmaya ara vermeksizin yağlı şekerle azar azar katmalı. Karışımı karıştırmaya ara vermeden unu elekten geçirerek azar azar katmalı. Ve bu karışıma yedirmeli. Üç çimdik tuzla çırpılmış yumurta aklarını da kar köpüğü durumuna getirip öbür karışıma azar azar katmalı.

Vanilyayla baking powderin büyük bir kısmını (1 kaşık kadarını bir kenara ayırmalı) birbirine iyice karıştırmalı. Sonra yumurtalı karışımı yavaş yavaş karıştırırken bu karışımı elekten geçirerek azar azar katmalı. Sonra bu hamuru ikiye bölmeli.

Parçalardan birine elekten geçirerek kakaoyu ve bir kenara bırakılmış baking powderi azar azar katarken karışımı yavaş yavaş karıştırıp kakaoyu yedirmeli. Karışım iyi karışmayacak kadar koyu olursa birkaç damla suyla koyuluğu gidermeli. Kakaolu ve kakaosuz karışımları kaşık kaşık alıp tarta kalıbına koymalı. Ancak bunları bir beyaz, bir kakaolu olarak koymalı ki tarta pişince içi de damalı olsun.

Hamur, kalıba doldurulunca bir spatulayla yüzünü düzlemeli ve kalıbı, orta ısı (termostatlı fırınlarda 165 dereceye göre ayarlamalı) fırına sürmeli. Fırının kapağını açmadan turtayı 40 dakika pişirdikten sonra yine kapağını açmadan fırının ısısını artırmalı (termostatlı fırınlarda 180 dereceye çıkarılmalı). Turtayı 10 - 15 dakika daha pişirdikten sonra kalıbı fırından çıkarmalı ve ince bir bıçağı kalıbın kenarıyla turtanın arasında dolaştırarak yapışmış yerlerin ayrılmasını temin etmeli. Bir - iki dakika dinlendirdikten sonra kalıbı bir temiz çuvalın veya ızgaranın üstüne başaşağı ederek turtayı kalıptan çıkarmalı ve böylece soğumaya bırakmalı.

Turta iyice soğuyunca keskin ve ağzı tırtıllı bir bıçakla bunu yanlamasına ikiye veya üçe bölmeli. Altındaki dilimin üstüne krem şantiyi'nin dörtte birini düzenli bir biçimde yaymalı. Turtanın orta diliminin altını ve üstünü de ıslattıktan sonra bu dilimi alt dilimin üstüne düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Bunun da üstüne krem şantiyi'nin dörtte birini yaydıktan sonra üçüncü ve sonuncu dilimi de ıslatıp sonra yerine koymalı. Pudra şekerini turtanın üstüne eşit ve düzenli bir biçimde serpmeli. Turtanın çevresine göre hazırlanmış damalı bir kâğıda damaya uygun bir biçimde delikler açmalı. Bu kâğıdı turtanın üstüne hafifçe oturtmalı. Bir eleğe konmuş toz durumudaki sütlü çikolatayı yavaş yavaş eleyerek turtanın üstünü damalamalı. Sonra yavaşça kâğıdı kaldırmalı. Kalan krem şantiyi'i sıkma şırıngasına koymalı ve buranla turtanın çevresini ve yanlarını kremalamalı.

Turtayı buzdolabına kaldırmalı ve servis vaktine kadar orada tutmalı.

[ML® Dama için tıklayın](#)