FINDIKLI ÇİKOLATALI TURTA (İTALYA)

Malzeme
- 225 gr. Fındık
- 125 gr. Pudra şekeri
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 105 gr. Un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 125 gr. Sana
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı
Fındıkların 75 gr.ını ayırınız.
Önceden fırını 165 ºC'de ısıtınız.
Kenarları düz yuvarlak kek kalıbının içine yağlı kağıt serip, ayırdığınız 75 gr. Fındıkları 8-10 dakika fırında kavurunuz.
Fırından çıkarıp üzerini havlu kağıt ile örtüp, biraz soğutunuz. Daha sonra fındıkları avuç içiniz ile ovalayıp kabuklarını soyunuz. Fırın ısısını 220 ºC ye çıkarınız.
Kek kalıbını Sana kase ile yağlayıp, unlayınız. Mixerde kavrulmuş fındık ve şekeri birlikte çekerek un haline getiriniz.
Derin bir kasede, çekilmiş fındıklı şekeri, mısır nişastasını, kakaoyu ve tarçını karıştırıp, içine unu ve kabartma tozunu ekleyerek ilave ediniz. Bütün kuru malzemeyi iyice karıştırınız.
Oda sıcaklığında bekletip, yumuşattığınız Sana'yı ilave ederek karıştırınız. Ayrı bir kasede yumurtaları ve vanilyayı çırpınız.
Mixerle karıştırarak yumurtayı karışıma ekleyip, 5 dakika çırpınız.
Hamuru, yağlayıp unladığınız kalıba döküp, ısıyı 200 ºC indirdiğiniz fırında 30-35 dakika pişiriniz.
Pişen keki 5 dakika kalıpta bekletip servis tabağına ters çeviriniz.
Kalan fındıkları büyük parçalar halinde mixerde çekip, kek daha sıcak iken bütün üzerini kaplayınız.
Soğutup, servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:29069 • adı:Fındıklı Çikolatalı Turta (İtalya) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 05:35