



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZLI TURTA

Turta Hamuru İçin

4 adet yumurtanın sarısı(80 g)

1 su bardağı toz şeker(175 g)

10-10,5 yemek kaşığı (150-160) oda sıcaklığında tereyağı

5 su bardağı un (250 gr)

1 tutam Pakmaya Kabartma Tozu

Kreması İçin:

Yarım çay bardağı un (50 gr)

1 çay bardağı silme Pakmaya Mısır Nişastası (45 g)

2 adet yumurtanın sarısı (40 g)

Bir tutam Pakmaya Şekerli Vanilin

1 su bardağı silme toz şeker (160-170 gr)

2,5 su bardağı süt (500 ml)

Yarım küçük kutu Pakmaya Şefkrema (100 ml)

Üzeri İçin:

1 su bardağı frambuaz

Yarım su bardağı taze yaban mersini (67,5 gr)

Turta yapımı için öncelikle geniş bir kabın içerisine 4 yumurta sarısını ve 1 su bardağı toz şekeri alın. Mikser yardımıyla yumurta ve şekeri köpük haline gelene kadar çırpın.

Köpük kıvamına gelen karışımın üzerine 150-160 gram kadar olan oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını ekleyin.

Son olarak 2,5 su bardağı un ve 1 tutam Pakmaya kabartma tozunu ekleyerek harmanlayın.

Hamuru önceden yağladığınız tart kalıbına dökün. Önceden 175 derece ısıttığınız fırında tart hamurunu ortalama 20 dakika pişirin. Tartın alt bölümü fırında pişerken siz krema yapımına geçebilirsiniz.

Geniş bir sos tenceresinin içerisine 2 yumurta sarısı, 2,5 su bardağı süt ve yarım küçük kutu Pakmaya Şefkrema eklenir.

Sıvı karışımı kendi içerisinde harmanladıktan sonra, 1 silme çay bardağı Pakmaya Mısır Nişastası, yarım çay bardağı un, 1 tutam Pakmaya Şekerli Vanilin ve 1 su bardağı silme toz şeker eklenir.

Karıştırarak, kısık ateşte pişirilen krema kaynadıktan sonra ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır.

Bu esnada hazır olan turta fırından çıkarılır ve ilk sıcaklığı gidene kadar beklenir.

Turtanın alt tabanının üzerine soğuyan kremayı ekleyin. Üzerine 1 su bardağı frambuaz ve yarım su bardağı taze yaban mersini ile süsleyin. Dilerseniz meyvelerin üst tabanına jöle hazırlayabilir ya da Pakmaya Pasta Jelleri ürünlerinden kullanarak zamandan tasarruf edebilirsiniz.

