



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMÜ TURTASI (AVUSTURYA)

16 parça

MALZEME:

Hamur:

300 gr. tereyağı,

150 gr. esmer şeker,

yarım paket vanilya,

4 yumurta sarısı,

250 gr. un,

2 tatlı kaşığı kabartma tozu,

1 yemek kaşığı kakao,

50 ezilmiş fındık,

8 yemek Frek üzümü suyu

Üstü:

600 gr. frenk üzümü,

4 yumurta,

4 yumurta akı,

50 gr. esmer şeker,

8 yemek kaşığı frenk üzümü suyu,

100 gr. bal,

yarım paket vanilya,

2 yemek kaşığı nişasta,

100 gr. krem şanti.

Garnitür: 150 gr. krem şanti.

1. Bir tepsiyi kağıtlayın. Fırını 160 dereceye ayarlayın.

2. Hamur için tereyağı, şeker ve vanilyayı krema haline getirin. Yumurta sarılarını teker teker yedirin. Unu, kabartma tozu, kakao ve ezilmiş fındık ile karıştırın ve yumurtalı karışıma katın. Hamuru düzgün bir biçimde tepsiye dökün. Frenk üzümü suyu damlatın.

3. Frenk üzümünün yarısını hamurun üstüne koyun.

4. Üst için yumurta aklarını sarılarından ayırın. Aklarını çırpın. Sarılarını frenk üzümü suyu, bal vanilya ve nişasta ile karıştırın, kremayı yedirin. Bu karışımı daha önceki hamurun üstüne sürün. Kalan frenk üzümünü (garnitür için 100 gr saklayın) üstüne koyun.

5. Pastayı yaklaşık 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dikdörtgen parçalar kesin. Krema ve meyve ile garnitür yapın.