



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HOCAKALFA TURTASI

Kullanılacak malzeme: Hamuru için: 2 kahve fincanı nişasta, 100 gr rendelenmiş sütlü çikolata, 2 kahve fincanı tozşeker, 100 gr tereyağı, 3 yumurta, 1 paket kabartma tozu, 1 kaşık un.

Kreması ve süsleri için: 1 kahve fincanı tozşeker, 1/2 kahve fincanı pudraşeker, 1 su bardağı süt, 2 yumurta, 1 kaşık nişasta, 1 kaşık vanilya, 1 kaşık kadar kurutulmuş çekirdeksiz üzüm, 1-2 incir şekerlemesi, 100 gr rendelenmiş sütlü çikolata, 1 su bardağı krem şanti.

Yapılışı: 23 cm çapında bir turta kalıbı yağlanıp unlanır. Yayvan bir porselen kâseye tereyağı ve tozşeker konup tahta kaşıkla ezerek krema durumuna getirilir. Çırpma ara vermeden içine yumurta sarıları teker teker katılıp ye-dirilir. Sonra rendelenmiş çikolata eklenir. Çırpma devam ederken nişasta azar azar dökülerek karışıma yedirilir. En sonunda da kabartma tozu katılıp bu karışıma yedirilir. Diğer tarafta yumurtaların akları iyice çırpılıp köpük durumuna getirilir. Sonra kaşık kaşık alınarak karıştırılmakta olan karışıma katılır. Karışım birbirine yedirilince turta kalıbına boşaltılır ve 170°C'deki kızdırılmış fırına sürülüp 45 dakika kadar pişirilir. Turtanın pişip pişmediği bir kibrit çöpüyle kontrol edilip piştiğine emin olunca kalıp fırından çıkarılır ve bir ızgaraya baş aşağı edilerek boşaltılıp soğumaya bırakılır. Turtanın hamuru pişince kreması hazırlanır. Süt ve vanilya kaynatılıp soğutulur. 2 yumurtanın sarısı ve tozşeker iyice çırpılıp beyazımsı bir köpük durumuna getirilir. Çırpma ara vermeden azar azar nişasta katılır. Sonra sicim gibi ince akıtılarak süt eklenir. Kâse içinde su bulunan ateşteki bir tencerenin içine oturtulur. Krema kaynamaya başlayacak kadar ısınmaya kadar karıştırılarak benmaride tutulur. Krema kaynamaya başlarken porselen kâse ateşten indirilip ara ara karıştırılarak soğumaya bırakılır. Izgaranın üzerine oturtulmuş turta hamuru iyice soğuyunca doğrama tahtasına konur ve ağzı tırtıllı uzun bir bıçakla yanlamasına üç eşit dilime bölünür. En alttaki dilim servis tabağına yerleştirilir, dilimin üstü ıslatıldıktan sonra kremanın yansı dökülüp, spatulayla düzeltilir. Ortadaki dilimin alt ve üst yüzleri ıslatıldıktan sonra alt dilimin üstüne oturtulur. 2. dilimin üst yüzüne de kalan krema dökülüp spatulayla düzeltildikten sonra sonuncu dilimin altı ve üstü suyla hafifçe nemlendirilir ve dilimlerin üstüne düzenli bir biçimde yerleştirilir. Üzerine krem şanti dökülüp spatulayla üstüne ve yanlarına sıvanır. Bunun üzerine de pudraşeker serpilir. Turtanın üzeri çekirdeksiz üzümle ve türlü şekillerde doğranmış şekerlemelerle süslendikten sonra kenarlarına da rendelenmiş çikolata sürülür ve turta buzdolabına konup servis saatine kadar orada bırakılır.