



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ TURTA

Hamuru için :

300 gram kadar un

200 gram kristalize şeker

100 gram tereyağı

25 gram kakao

50 gram toz haline getirilmiş sütlü çikolata

1 bardak kadar süt

1 paket baking powder

1 limon.

Kreması için:

3 yumurta

50 gram toz şekeri

100 gram pudra şekeri

100 gram tereyağı

100 gram toz haline getirilmiş sütlü çikolata

1 bardak süt

1 bardak çiğ krema

1 tatlı kaşığı un

1 tutam toz vanilya

1 tatlı kaşığı İnce öğütülmüş kahve

3-4 yaprak jelatin

23 santim çapındaki bir turta kalıbını önce yağa, sonra toz şekerine bulamalı. Tereyağını yumuşatıp küçük parçalara bölmeli ve kalın toz şekeriyle birlikte yayvan bir porselen kâseye koymalı. Tahta kaşıkla döverek krema durumuna getirilerek tereyağına şekeri yedirmeli. Şekerli tereyağı macun durumuna gelince tahta kaşıkla çabuk çabuk döverek yumurta sarılarını teker teker katıp buna yedirmeli. Ilık sütte kakaoyla çikolatayı ve baking powder'i iyice karıştırıp eritmeli.

Tereyağlı kremayı çabuk çabuk karıştırırken münavebeyle ve azar azar katarak sütlü karışımı ve unu yedirmeli. Kremayı karıştırmaya ara vermeden buna sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğunu katmalı. Yumurta aklarını bir başka kaptan çırparak kar köpüğü durumuna getirmeli. Bu köpükten kaşık kaşık alarak yavaş yavaş karıştırılmakta olan öbür kremaya azar azar katıp yedirmeli. Sonra bunları kalıba boşaltmalı. Bir spatulayla düzleyip 180 dereceye göre kızdırılmış bir fırına koymalı.

45 dakika sonra bir kibrit çöpü sokarak hamurun pişip pişmediğini kontrol etmeli. Kibrit çöpü kuru çıkarsa pişmiş olacağından kalıbı fırından çıkarmalı. Çöp nemli veya hamurlu çıkarsa pişmemiş olacağından daha bir süre hamuru pişirmeli. Kalıbı fırından çıkarınca bir ızgaraya başaşağı ederek aktarmalı ve orada soğumaya bırakmalı.

Yumurtalardan ikisinin sarısını porselen bir kâseye koymalı. Bunlara toz şekerini katıp çırpmalı. Şeker eriyip yumurta sarılarının rengi dönerek karışım köpürünce buna azar azar unu serpip yedirmeli. Çırpma ara vermeden vanilya tozuyla birlikte kaynamış olan sütü kaynar kaynar ve sicim gibi ince akıtarak bu kremaya katmalı ve yedirmeli.

Krema kâsesini içinde kaynar su bulunan ateşteki bir kabın ortasına oturtmalı. Karıştırmaya ara vermeden kremayı kaynayacak kadar pişirmeli. Crema kaynayacak kadar ısınınca önceden soğuk suda ıslatılmış olan jelatin yapraklarını süzüp ufalayarak kremaya katıp yedirmeli. Toz haline getirilmiş çikolatayı da serpip yedirdikten sonra kremayı banmariden indirmeli.

Krema soğuyunca çiğ kremayı çırparak bu kremaya katıp karıştırmalı. Tereyağını küçük parçalara bölüp bir kâseye koymalı ve tahta bir kaşıkla döverek yumuşatmalı. Buna pudra şekerini dökmeli ve ikisini tahta kaşıkla çırpıncasına karıştırarak yumuşak bir macun elde etmeli. Kalan yumurta sarısını katıp yedirince kahve tozunu azar azar serpmeli. Tereyağlı kremaya kahveyi de yedirince turtayı tırtıllı bir bıçakla yanlamasına ikiye bölmeli. Turtanın bu kesilmiş iki yüzünü de pastacı fırçasıyla iyice ıslamalı. Turtanın alt bölümünün üst yüzü ıslanınca buraya çikolatalı kremayı dökmeli. Bir spatulayla düzlemeli ve turtanın üst bölümünü bunun üzerine örtmeli. Tereyağlı kremayı sıkma şırıngasına doldurmalı. Bununla turtanın üstünü süslemeli. Buzdolabına kaldırıp en azından bir saat kadar orada tutmalı. Servis vakti gelince turtayı dolaptan çıkarmalı ve dilimledikten sonra servis yapmalı.