KAKAOLU TURTA

Turtası için:
4 yumurta
200 gram toz şekeri
200 gram nişasta
1/2 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı un
1 çorba kaşığı su
Kreması için:
3 yumurta
150 gram toz şekeri
100 gram tereyağı

Turta kabı önce yağa, sonra una bulanır. 4 yumurtanın beyazı porselen bir kâseye akıtılır. Bir başka porselen kâseye de bu yumurtaların sarılarıyle 200 gram toz şekeri konur. Telle yumurta sarıları şekere yedirilir. Karışım kabarıp köpürür, yumurta sarısı beyazımtırak bir renk alır.
Beri yanda öbür kâsedeki yumurta beyazı çırpılarak koku bir krema durumuna getirilir. Sonra şekerli yumurta sarısıyle yumurta beyazı azar azar birbirine katılarak yavaş yavaş çırpılır. Eleğe konmuş olan nişasta hafif hafif çırpılmakta olan karışımın üzerine azar azar serpilerek yedilirilir. Unun katılması sona erince bir kaşık su damla damla akıtılarak hamura karıştırılır. Sonra karışım önceden hazırlanmış olan turta kalıbına boşaltılır. Fırın 180 dereceye ayarlanır ve burada 45-50 dakika pişirilir.
Turta pişince fırından çıkarılır. Uzun ve İnce bir bıçakla kalıba yapışık olan yerlerden ayırıldıktan sonra kalıp, bîr tel ızgaranın üzerine ters çevrilir. Böylece kalıptan çıkan turta burada iyice soğutulur.
Turtanın hamuru soğurken 3 yumurtanın beyazı porselen bir kâseye akıtılır. Bir başka porselen kâseye de 3 yumurtanın sarısıyle 150 gram toz şekeri konur. Telle çırpılarak yumurta sarıları şekere yedirilerek kabartılır, köpürtülür. Sonra buna serpilerek kakao katılır. Çırpmaya ara vermeden bunlar da birbirlerine iyice karıştırılırlar. Küçük parçalara bölünmüş olan 100 gram tereyağı tahta bir kaşıkla dövülerek krema durumuna getirilir. Sonra bu yağ kâsedeki karışıma azar azar katılır.
10 dakika hiç durmadan karışım çırpıldıktan sonra bir kenarda soğumuş ve yanlamasına ortadan ikiye bölünmüş olan turta ele alınır. Turtanın alt bölümünün kesilmiş yüzü ıslatılır ve buraya hazırlanmış olan krema, her yanı aynı kalınlıkta olacak biçimde dökülür. Turtanın üst bölümündeki kesik yüzü de ıslatıldıktan sonra bu bölüm kremanın üzerine oturtulur. Turta servis tabağına alındıktan sonra kendine gelmesi için buzdolabına kaldırılır ve en az iki saat dolapta kaldıktan sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:14843 • adı:KAKAOLU TURTA • gönderen:zafira • indirme tarihi:15.05.2024 - 23:25