



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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 sarılarıyla 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 sarısıyla yumurta beyazı azar azar birbirine katılarak yavaş yavaş çırpılır. Eleğe konmuş olan nişasta hafif hafif çırpılmakta olan karışımın üzerine azar azar serpilerek yedirilir. 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 ayrıldıktan sonra kalıp, bir 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 sarısıyla 150 gram toz şekeri konur. Telle çırpılarak yumurta sarıları şekere yedirilerek kabartılır, köpürtülür. Sonra buna serpilerek kakao katılır. Çırpıma 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.