KARYAĞDI TURTASI

300 gr. pudra şekeri
125 gr. un
100 gr. nişasta
6 yumurta
50 gr. tereyağı
1 paket vanilya
1 limonun suyu
yeteri kadar tuz

Yapımı: Turta kalıbı yağa ve una bulanır. Yumurtaların beyazları bir kaba konur ve şimdilik el altından kaldırılır. Sarıları ise büyük ve yassı bir kâseye konur. Üzerlerine 250 gram pudra şekeri dökülür ve telle iyice çırpılarak şeker, yumurta sarısında eritilerek karışım beyazımtırak bir köpük durumuna getirilir. Limonun suları bir bardağa sıkılır. Kabuğu ince ince soyulur. Kaynar suda bir dakika tutulduktan sonra kıyılırcasına ince doğranır, vanilyayla birlikte yumurta köpüğünün içine serpilir ve iyice karıştırılır. Unla nişasta iyice karıştırılır. Bir başka porselen kâsede yumurtanın akları bir tutam tuzla iyice çırpılarak beyaz bir köpük durumuna getirilir. Sonra bunun içine nöbetleşe eleğe konmuş nişastalı un elenerek azar azar serpilir veya köpürtülmüş yumurta sarısı azar azar katılır Her defasında katılanlar hafifçe çırpılarak yumurta beyazlarına yedirilir. Nişastalı unla yumurta sarısının, katılması sona erince yine yavaş yavaş çırpılarak karıştırılır.
Sonra bu karışım önceden hazırlanmış olan yağlı ve unlu turta kalıbına boşaltılır.
Fırının termostatı 180 dereceye göre ayar edilir.
Turta fırına konur ve burada 40 dakika kadar pişirilir.
Kalıbı fırından çekmeden önce turtanın pişip pişmediğini anlamak için hamuruna bir kibrit çöpü batırılır. Kuru ve temiz çıkarsa pişmiştir. Kalıp hemen fırından çekilir. Kibrit çöpüne hamurdan bulanmışsa turta bir süre daha pişirilir. Fırından çekilen kalıp beş dakika soğutulur, sonra ince bir bıçak, turtayla kalıbın yan taraflarına sokularak yapışmış olup olmadığına bakılır. Yapışıklık varsa bıçakta ayrılır ve turta altından da hava alabilmesi için bir tel kafesin üzerine ters çevrilir, iyice soğumaya bırakılır.
Artan pudra şekerinin bir bölümü eleğe konur ve elenerek turtanın üzerine serpilir.
Artan tereyağı tahta bir kaşıkla dövülerek krema durumuna getirilir. Kalan şeker de buna serpilir ve iyice karıştırılarak şeker yağa yedilirilir. Sonra bu karışım krema torbasına konur, üzeri pudra şekeri ile örtülü turtanın üzerine süsler yapılır, bu süslerin arasına şekerlemeler konur. Turta servis tabağına konur ve çayla birlikte servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:14842 • adı:KARYAĞDI TURTASI • gönderen:zafira • indirme tarihi:01.05.2024 - 06:43