KESTANELİ TURTA

Kullanılacak malzeme: 400 gr tereyağı, 1+1/5 su bardağı tozşeker, 3 çorba kaşığı pudraşeker, 1 su bardağı un, 1/2 paket kabartma tozu, yeteri kadar süt, 3 yumurta, süslemeye yetecek kadar kestane şekerlemesi, 400 gr haşlanmış ve şuruba batırılmış kestane.

Yapılışı: Haşlandıktan sonra kabukları ayıklanmış ve bir gün şurupta bırakılmış olan kestane, yeteri kadar sütle bir kaba konur ve ısıtılır. Kestaneler ısınınca ezilerek ince süzgeçten geçirilir. Tozşekerin yarısı ve mümkün olduğu kadar az suyla eritilir. Büyük porselen bir kâsede tereyağının 350 gr'ı, krema durumuna gelinceye kadar çırpılır. Çırpmaya devam edilerek kremaya kestane ezmesi ve pudraşeker azar azar katılır. Bir başka porselen kâsede yumurta sarıları iyice çırpılır. Çırpmaya ara vermeden kalan tozşeker azar azar serpilerek yedirilir. Karışım iyice köpükleşince içine kabartma tozu karıştırılmış un azar azar serpilerek iyice karıştırılır. Bir başka kapta bir tutam tuz katılmış yumurta akları iyice köpürtülüp azar azar yumurta sarılarına katılır, yavaş yavaş karıştırılır. Karışım iyice karıştırıldıktan sonra, içi yağlı kâğıtla kaplanmış sonra da yağlanmış ve unlanmış olan dört köşe, alçak kenarlı fırın tepsisine boşaltılır, spatulayla düzeltilir (karışımın kabaracağı hesaplanarak kalıbın yarısı doldurulur). Kalıp 190°C ısıya göre ayarlanmış fırına sürülür. 10 dakika kadar fırında bırakılır. Turtanın üzeri kızarmaya başlayınca (yani 10 dakika sonra) kalıp fırından çıkarılır ve nemli, kalın bir bezin üzerine baş aşağı edilir. Turtanın üzerindeki yağlı kâğıt çıkarıldıktan sonra önceden hazırlanmış olan şurubun bir bölümü turtaya dökülür ve kestane-li kremanın yarısı bir spatulayla turtaya sıvanır. Sonra turtanın kızarmış tarafı dışarıda kremalı tarafı ortada kalacak biçimde ikiye katlanır ve yağlanmış bir yağlı kâğıda sarılır. Turta iyice soğuyuncaya kadar bu biçimde tutulur. Soğuyunca yağlı kâğıt açılır, turta servis tabağına yerleştirilir. Azar azar yedirilerek kalan şurup dökülür. Bir kenara ayrılmış olan kestane kreması spatulayla turtanın üzerine sıvanır. Bir fincanlık kestane ezmesi de değişik bir biçim verilerek turtanın üzerine konur. Kestane şekerlemesi turtanın üzerine yerleştirildikten sonra tabak buzdolabına kaldırılır ve birkaç saat burada tutulduktan sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10776 • adı:Kestaneli Turta • gönderen:Günseli • indirme tarihi:04.05.2024 - 17:41