KESTANELİ TURTA

Hamuru:
70 gram un
65 gram patates unu veya nişasta
160 gram toz şeker
4 adet bütün yumurta
4 adet yumurta sarısı
40 gram margarin
1 kahve kaşığı vanilya
Kreması:
260 gram kestane
200 gram toz şeker
80 gram su
220 gram margarin
400 gram şekersiz şantiy kreması
Şurubu:
125 gram toz şeker
100 gram su
Üstüne:
200 gram krem şanti

Küçük bir tencerenin yarısına kadar su doldurun. Sonra kaynamaya bırakın, Buna kesilerek üst kabukları çıkarılmış kestaneleri ilâve ederek, iç kabukları ayıklanabilir hale gelene kadar 5 dakika kadar haşlayın. Ateşten alarak suyunu dökün ve iç kabuklarını ayıklayın. Bunları tekrar tencereye koyarak üstlerini kaplayacak kadar su ilâve edin. Tencereyi tekrar ateşe oturtun. Kestaneler iyice yumuşak bir hale gelene kadar haşlayın. Sularını dökerek, kestaneleri püre haline getirin. Püre kestaneleri tekrar tencereye koyarak üstüne 1 kahve fincanı su ile 200 gram toz şeker ilâve edin. Tencereyi ateşe oturtarak, hafif ateşte karıştırmak suretiyle şekerin erimesini temin edin. Kestane püresi koyu bulamaç haline gelinceye kadar bunu hafif ateşte kendi haline 15 dakika bırakın. Ateşten alarak soğutun. Diğer taraftan bir kaba, yumuşatılmış margarini koyarak yağ beyaz hale gelene kadar 25 dakika telle dövün. Sonra bu yağa her seferinde bir dolu çorba kaşığı kestane püresi katarak bir taraftan da telle hızlıca karıştırın. Bütün püreyi tereyağına yedirin. Sonra buna 100 gram krem şantiy katın. Tekrar iyice karıştırdıktan sonra bir tarafa bırakın. Sonra bir kaba 125 gram toz şeker ile 100 gram da su koyarak bir taşım kaynatın. Şurubu ateşten alarak soğumaya bırakın. Diğer taraftan hamuru hazırlayın. Bunun için, bakır bir tencereye yumurtaları ve yumurta sarılarını, toz şekeri, limon kabuğu rendesini veya vanilyayı koyarak yumurtalar boza kıvamında olana kadar 20 dakika telle dövün. Yumurtalar koyulaşınca bunlara, birbiriyle karıştırılmış un ve patates ununu katın. Hepsi birbiriyle karışıncaya kadar bunları bir tahta kaşıkta karıştırın. Sonra da bu hamura eritilmiş ve iyice, soğutulmuş margarini katarak tekrar karıştırın. Sonra da elde ettiğiniz hamuru içi yağlanmış ya da kâğıtlanmış bir kalıba dökerek fırında 40 dakika pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın, Hamurun altta pişen tarafını üste getirmek suretiyle hamuru enliliğine doğru üç tekerlek halinde kesin. Sonra alttaki birinci hamuru alarak üstüne hazırlama olduğunuz şurubun dörtte birini fırça ile içirdikten sonra, üstüne hazırladığınız kestane kremasının üçte birini sıvayın, ikinci hamuru oturtun, ikinci hamurun üstüne de kalan şurubun yarısı İle kestane kremasının yansını sıvayın. Sonuncu olan hamuru oturtun, bunun üstünü de kalan şurupla şurupladıktan sonra bu hamurun üst ve yanlarına bütün kestane kremasını sıvayarak, hamuru görünmez hale getirin. Kestane kremasının üstüne krem şantiy sıvayarak veya kalın ağızlı bir sıkma torbası ite parmak kalınlığında çapraz şekillerde şantiy kreması sıkmak suretiyle tortayı süsleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37310 • adı:Kestaneli Turta • gönderen:oktay talay • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:11