



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOT D'AZÜR TURTASI

Kullanılacak malzeme:

200 gram pudra şekeri,
200 gram tereyağı,
250 gram bisküvi (yumurtalı ve yassı uzunlardan),
150 gram çikolata,
4 yumurta,
500 gram krema.

Yapımı: Porselen bir kaba küçük parçalara bölerek yağı koyun. Tahta bir kaşıkla bir süre ezerek işleyin. Yağı işlemeye ara vermeksizin pudra şekerini azar azar serpererek karıştırın. Karışım köpüklü bir krema durumuna gelince çırpma ara vermeksizin yumurtaların sarılarını teker teker katın.

Beri yanda rendeleyerek ufalttığınız çikolatayı benmari yoluyla bir kapta eritin. Sonra soğumaya bırakın. Çikolata sulu durumunu kaybetmeden bunu yağ kremasına katın. Beş bisküviti ufalayın, ıslatarak hamur durumuna getirdikten sonra bunu da yağ kreması karışımına katın. Kremayı ikiye bölün. Yarisini çırparak iyice köpürtün. Sonra kaşık kaşık alarak bunu yağ karışımı kremasına katın. Islatacağınız bisküvitlerle puding kalıbının tabanını ve yanlarını kaplayınız. Kalıbın dibi ve yanları bisküvitlerle örtülünce krema karışımını kalıba döküp bir kaşıkla iyice bastırın. Kalıpta boşluk kalmadığına emin olduktan sonra kremanın üstünü de ıslatılmış bisküvitlerle örtün. Turtayı servis vaktine kadar bir buzdolabında tutun (en az beş saat kalmalı). Servis vakti kalıbı buzdolabından çıkarıp düz bir tatlı tabağına baş aşağı edin. Beri yanda kalan kremayı iyice çırpın. Turtayı bu kremayla iyice örtün. Turtaya biçim vermek isteyenler kremadan küçük bir bölüme tatlı boyası katmalıdırlar. Bu boyalı kremayı şırıngaya koyup süsler yapmalıdırlar.