



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGOLU YOĞURTLU TURTA

<https://www.unipro.com.tr>

Hazır pandispanya

Yoğurtlu Karışım için:

Yoğurt 600 gr

Krater Mangolu Paste 75-100 gr

Toz şeker 100 gr (İsteğe bağlı artırmak olabilir.)

Doromiks veya Krater Toz Şanti 350 gr (Az çırpılmış)

Jelatin 3 adet (Buzlu suda bekletilir, kullanılacağı zaman eritilir.)

Üzeri için:

Bitter çikolata

Meyveler

Turta çemberinin yanları, az miktar sıvı yağ ile ince bir şekilde yağlanır, pudra şekerine batırılır, tezgah büstüne tıklatılıp vurulur, şekerin fazlası geri alınır. Turta çemberinin tabanına bir dilim pandispanya yerleştirilir, hazır bekletilir.

Mango paste, toz şeker, yoğurt (ılık olacak) içine katılır ve el çırpma teli ile çırpılır, eritilmiş jelatinler katılır. Daha sonra çırpılmış şanti, şeker katılmış yoğurt içine yavaş ve dikkatli karıştırılarak yedirilir.

Hazırlanan mango yoğurtlu krema tabanında pandispanya olan turta çemberine bir miktar konur, üstü pandispanya dilimi ile kapatılır. Aynı işlem çember içinde tekrar yapılır, pasta dondurulur.

Çemberden çıkarılan pastanın her tarafı şanti ile sıvazlanır ve üstüne beyaz Klassos dökülür.

Üst süsleme için, bir adet yaklaşık 3 cm kalınlıkta parlak boru derin dondurucuda iyice dondurulur, hazır bekletilir.

Eritilmiş bitter çikolata (kakao yağlı, konfiseri değil) 30-32 °C'de sıcaklıkta bir kağıt huni içine doldurulur ve derin dondurucudan çıkarılan boru üzerindeki karı hiç silmeden, beklemeden, çok hızlı bir şekilde, çapraz şekilde sıkılır. Biraz bekletilir, tam donmadan boru üzerinden alınır altında naylon bulunan bir tepsiye konur, normal buzdolabında en az yirmi dakika bekletilir, sonra pasta üstüne konur. Normal buzdolabında bekletilmez ise. Sonradan çikolata yayılır, şekli bozulur.

İsteğe bağlı şekilde çeşitli meyveler ile süslendikten sonra üstlerine Krater Soğuk Jöle sürülür.

