OLEMP TURTASI

Kullanılacak malzeme (12 kişi için) :
6 yumurta,
2 yumurta akı,
400 gram pudra şekeri,
400 gram tereyağı,
1 kaşık baking powder,
400 gram un,
400 gram toz şekeri,
1 portakalın rendelenmiş kabuğu (sadece sarısı),
1 kavanoz çilek veya ahududu marmelâtı,
birkaç damla limon suyu,
1 çimdik tuz

Yapımı: Tereyağını tahta kaşıkla döverek iyice yumuşatıp toz şekeriyle çırpmalı vs iyice köpürtmeli. Çırpmaya ara vermeden yumurtaları teker teker katıp bu karışıma yedirmeli. Sonra karıştırmaya ara vermeden rendelenmiş portakal kabuğunu katmalı.
Unla baking - povvder'i iyice karıştırmalı. Sonra bunu elekten geçirerek yumurtalı karışıma azar azar katıp iyice yedirmeli. Hamurdaki karışım birbirine iyice yedirilince bunu yağa bulanmış üç ayrı boydaki yuvarlak turta kalıbına boşaltmalı ve kalıpları orta ısılı bir fırına sürmeli. Turta hamurları pişince (Bunu anlamak için kuru bir kibrit çöpü batırılır. Çöp hamurdan kuru olarak çıkarsa pişmiş demektir. Çöp nemli veya hamurlu çıkarsa bunları bir süre daha pişirmek gerek demektir.) kalıpları fırından çıkarmalı ve bir kenarda ılımaya bırakmalı.
Kalıplar ılıyınca bunların kenarlarını kontrol etmeli. Yapışık değilse başaşağı ederek içindekileri bir ızgaranın üstüne oturtmalı. Yapışıklık varsa ince ve keskin ağızlı bir bıçakla kalıpla hamurun arası ayrıldıktan sonra kalıplar başaşağı edilmelidir.
İki yumurta akını pudra şekeriyle iyice çırpıp kar köpüğü durumuna getirmeli. Bunu hafif hafif çırparken birkaç damla limon suyunu katıp yedirmeli.
Bir kenarda soğumuş olan turta hamurlarını yanlamasına ikiye bölmeli. Kesilmiş yerleri çilek reçeli suyuyla ıslattıktan sonra bu yüzlere marmelât sürüp kapatarak eski durumlarına getirmeli. En büyük turtayı bir servis tabağına oturtmalı. Bunun üstünü ıslatıp marmelâtlamalı ve ikinci turtayı oturtmalı. Bunun da üstünü marmelâtladıktan sonra en küçük turtayı oturtmalı.
Böylece turta üç katlı olunca yumurta akını üstüne sürmeli. Türlü şekerlemelerle de süsleyip buzdolabına kaldırmalı. Turta dolapta bir saat kaldıktan sonra çıkarıp servis yapmalı. İsteyenler turtaların ortalarına ve her katın arasına marmelât sürdükten sonra yumurta akıyle yapılmış kremadan da bir kat sürebilirler. Böyle yapanlar turtanın üstüne benmaride eritilmiş çikolata ve krem şantiy karışımından elde edilecek bir kremayı sürüp dolapta dinlendirmelidirler.

© lezzetler.com tarif no:12127 • adı:OLEMP TURTASI • gönderen:vardar • indirme tarihi:28.04.2024 - 00:32