



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRALİNLİ TURTA

1 su bardağı fındık
8 yemek kaşığı toz şeker
2/3 su bardağı kuru üzüm
115 g bitter çikolata
2 yemek kaşığı süt
2 yemek kaşığı krema
3 yemek kaşığı şekerli hazır kahve
16 tane kedidili bisküvi
25 gr tereyağı

Yağlı bir kek kalıbını, ya da pişirme kağıdını hazırlayın.

Fındıkları ve şekeri kalın tabanlı bir tencereye koyun.

Şeker tamamen eriyene kadar kısık ateşte pişirin.

Fındıkların sıcak şekere karışması için, tencereyi ara ara döndürün.

Fındıklar esmerleşip, şeker de karamel kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin.

Sonra, bu karışımı bir tepsiye ya da bir kaba boşaltıp soğumaya bırakın.

Fındıklı pralin tamamen soğuyunca, küçük parçalara bölüp, bir blenderda ya da mutfak robotunda toz haline gelene kadar çekin.

Kuru üzümünü, 3 yemek kaşığı su içinde 1 saat, ya da 1 gece boyunca ıslayın. İçinde sıcak su bulunan bir tencerenin içine bir kase koyun.

Kasenin içine süt koyup, çikolatayı sütün içinde eritin.

Ancak, suyun kaynar olmamasına dikkat edin.

Çikolata eriyince, kaseyi çıkarıp soğumaya bırakın.

5 su bardağı sıvı alacak büyüklükte dikdörtgen bir kek kalıbını hafifçe yağlayıp, içine pişirme kağıdı serin.

Kremayı, yumuşayana kadar bir kasede çırpın.

Üzerine soğumuş çikolatayı döküp, çırpıma devam edin.

Sonra, pralini ve suda beklettiğiniz üzümleri ilave edip karıştırın.

Kahveyi ve üzümün ıslatma suyunu bir kasede karıştırın.

Kedidillerini bu karışıma batırın.

Sonra, hazırladığınız dikdörtgen kek kalıbının tabanına bir kat kedidillerinin yarısını dizin.

Kedidillerini, çikolatalı karışımla kaplayıp bir kat daha kedidili dizin.

Üzerine tekrar çikolatalı karışımdan dökün.

Bir gece buzlukta bekletin.

Kremayı, pastanın üzerine dökmek için çırpıp hazırlayın.

Kalıbın altını ılık suya batırıp, kalıp biraz gevşeyince, bir servis tabağına ters çevirin. Çırdığınız kremayla üstünü kaplayın.

Kavrulmuş fındık ve erimiş çikolatayla süsleyin.

Servis yapacağınız zamana kadar buzlukta bekletin.