SACHER TURTASI

Avusturya'nın ünlü "d'Sachertorte"sini siz de evinizde yapabilirsiniz.

Kullanılacak malzeme:
Hamuru için:
3/5 su bardağı un
3/5 su bardağı pudraşeker
150 gr tereyağı
6 yumurta
150 gr sütlü çikolata
1 tutam tuz.
Üzeri için:
100 gr sütlü çikolata
4/5 su bardağı tozşeker
1 kahve fincanı şeftali marmelatı
2 yaprak jelatin
1 su bardağı krem şanti.

Yapılışı:
Yuvarlak bir turta kalıbı tereyağıyla yağlanıp, üzerine un serpilir. Kalıbın her yanma unun eşit biçimde yapışması için, kalıp sağa, sola çevrildikten sonra artan unların dökülmesi için baş aşağı edilir ve kenara bırakılır. Çikolata tencereye rendelenir ve 2 çorba kaşığı su ilave edilerek çok hafif ateşte karıştırılarak eritilir. Bir kâseye kalan tereyağı konur ve kâse içinde kaynar su bulunan daha büyük kaba oturtulur. Yağ eriyince alınır ve eritilmiş olan çikolataya katılıp iyice karıştırılarak yedirilir. Bir kâsede yumurta sarıları ile şeker iyice çırpılır ve yağlı çikolataya azar azar katılarak iyice yedirilir. Başka bir kâsede yumurta akları ile bir tutam tuz iyice çırpılarak köpük haline getirilir ve karıştırılmakta olan çikolatalı, malzemeye kaşık kaşık katılarak yedirilir. Karıştırmaya ara vermeden elenmiş un azar azar serpilerek yedirilir. Turtanın hamuru iyice karıştırılınca kalıba dökülerek orta sıcaklıkta (175°C) fırına sürülür. Turta kabarıp pişince, kibrit çöpü batırılarak pişip pişmediği kontrol edilir. Kibrit çöpüne hamur bulaş-mamışsa pişmiş demektir. Kalıp fırından çıkarılır ve 1-2 dakika dinlendirildikten sonra baş aşağı edilerek servis tabağına alınır. Turtanın hemen soğumaması için, üzeri bir bezle örtülür ve dinlenmeye bırakılır. Üzerine dökülecek sos için, suda ıslatılmış 2 yaprak jelatin iyice sıkılır ve parçalayarak ufalanır. Bir başka kapta tozşeker bir kahve fincanı suyla eritilip ateşe oturtulur. Kaynamak üzereyken marmelat ile rendelenmiş ve toz durumuna getirilmiş çikolata katılır ve iyice karıştırılır. Karışımı ateşten indirmeden önce iyice ufalanmış jelatin atılır, birkaç defa karıştırılıp ateşten alınır. Turtanın üstündeki bez kaldırılır ve hazırlanan çikolatalı karışım sıcakken, turtanın üzerine azar azar dökülüp spatulayla her yanına iyice yayılır. Turta iyice soğuyunca, krem şantiyle birlikte servis yapılır. İsteğe göre, krem şantiyle turtanın üzerini süslemek de mümkündür.

© lezzetler.com tarif no:10788 • adı:Sacher Turtası • gönderen:Günseli • indirme tarihi:24.04.2025 - 14:03