



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SACHER TURTA

150 gr margarin
5 adet yumurta sarısı
5 adet yumurta akı
200 gr bitter çikolata
3 kaşık kakao
1 bardaktan 1 parmak eksik toz şeker
¾ bardak un
100 gr. sütlü çikolata
100 gr. bitter çikolata
1 kutu krema
Dilediğiniz ölçüde kayısı marmelatı
Çok az kremayla karıştırılıp soğutulmuş erimiş çikolata

Keki için bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Ayrı bir yerde yumurta sarılarını ve şekerini iyice çırpın. Margarin ekleyip tekrar çırpın. Erittiğiniz çikolatayı da sıcaklığı geçince katıp çırpın. Unu ve kakaoyu eleyerek ekleyin. Karıştırın.

Ayırdığınız yumurta aklarını iyice çırpıp köpürtün. Tahta kaşıkla diğer karışıma katıp hafifçe karıştırın. Önceden 170 dereceye ısıtılmış fırında 1 saat kadar pişirin. Bıçakla kontrol edin. Kekinizi iyice soğutup dinlendirmeniz gerekmektedir.

Kremayı bir tencerede iyice kaynatın ancak yanmamasına dikkat etmeniz şart. Parçalanmış ya da para para olan çikolatalarınızı kremaya ekleyin eriyene dek karıştırın.

Diğer bir yandan marmelatınızı ya da reçelinizi hazırlayın. Ben kayısı reçelini taneleriyle blenderdan hafifçe geçirip öyle kullanıyorum.

Dinlenmiş kekinizi ikiye bölün. Arasına marmelatınızı iyice sürün. Keki diğer yarısını üstüne kapattın. Tel bir ızgarayı bir tepsinin üzerine koyun ve pastanızı üstüne koyun. Kremalı çikolatanızı ortadan üzerine dökün ve kenarlarından da süzdürün ve donmasını bekleyin.

Daha sonra az kremayla erittiğiniz çikolatayı buzdolabında koyu kıvama getirip üzerine Sacher yazabilirsiniz.

