



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SACHER TURTASI

Kek:

150 gr. doğranmış bitter çikolata

90 gr. oda sıcaklığında tereyağı

100 gr. toz şeker

100 gr. un

5 adet ak ve sarısı ayrılmış yumurta

75 gr. kayısı reçelinin suyu

Krema:

1 yemek kaşığı tereyağı

125 gr. doğranmış bitter çikolata

90 ml. soğuk koyu kahve

300 gr. pudra şekeri

1 yemek kaşığı vanilya

Kek: Fırınınızı 160 derecede ısıtın. 23 cm. çapında kek kalıbı hazırlayın. Çikolatayı eritin. Soğuması için bir kenarda bekletin. Tereyağı ve şekeri geniş bir kabin içinde mikser ile orta hızda krema kıvamına gelinceye dek çirpin. Yumurtaların sansını teker teker karışıma ekleyin ve karıştırın. Erimiş çikolatayı ve unu karışıma yedirin. Mikseri yüksek hızda çalıştırarak başka bir geniş kabin içine yumurtaların akını sert tepelikler oluşturuncaya dek çirpin. Yumurtaların akını çikolatalı karışıma yedirin. Hazırladığınız hamuru kalıba aktarıp 55-60 dakika pişirin. Yeterince pişmiş olup olmadığını anlamak için keke bir kürdan bafann. Dışarı çıktığınızde kürdan temiz kalmalıdır. 20 dakika bekletin. Kalıbın kenarlarını gevşetip çıkarın. Tamamen soğumaya bırakın. Keki yatay olarak ikiye bölün. Ak parçayı servgis tabağına yerleştirin ve üzerine kayısı reçelinin suyunu yayın. Üst parçayı üzerine kapatın.

Krema: Tereyağı ve çikolatayı eritin. Kahve, pudra şekeri ve vanilyayı da içine ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız kremayı kekin üzerine ve kenarlarına sürün.