



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAHBANU TURTASI

Kullanılacak malzeme

Fındıklı krema için:

100 gram kavrulmuş fındık içi,

125 gram toz şekeri,

4 yumurta,

1/2 litre süt,

1 küçük paket vanilya tozu.

Çikolatalı krema için:

200 gram toz şekeri,

150 gram rendelenmiş sütlü çikolata,

2 kaşık kakao yağı,

4 yumurta,

8 acıbadem kurabiyesi,

1/4 litre süt,

1 küçük paket vanilya tozu,

1/5 krema.

Turtası için:

400 gramlık bir pandispanya (dikdörtgen biçiminde olmalıdır),

1/2 bardak krem şantiy

Yapımı:

Önce fındıklı kremanın hazırlanmasına başlamalı. Sütü vanilya tozuyla birlikte kaynatmalı. Büyük bir porselen kâseye yumurta sarılarıyla 100 gram toz şekerini koyup bunları çırparak iyice köpürtmeli. Bunları çırpma devam ederken kaynar sütü sicim gibi ince akıtarak döküp bu karışıma yedirmeli. Kâseyi ateşteki benmariye oturtmalı ve karıştırmaya ara vermeden kremayı koyulaşık kaynayacak kıvama gelinceye kadar pişirmeli. Krema, kıvamını bulunca kâseyi benmariden almalı. Kavrulmuş fındıkları havanda döverek un durumuna getirmeli. Bunu kalan toz şekeriyle iyice karıştırmalı ve soğuyan kremaya katıp karıştırarak iyice yedirmeli. Beri yanda 1/4 litre sütü 200 gram toz şekeri ve vanilya tozuyla birlikte ateşe oturtup kaynatmalı. Porselen bir kâseye yumurta sarılarını koymalı. Bunları çırparak iyice köpürtmeli. Sonra çırpma ara vermeksizin kaynar sütlü karışımı sicim gibi akıtarak yumurta köpüğüne yedirmeli. Sütün katılıp yedirilmesinden sonra karışıma rendelenmiş çikolatayı serpmeli ve bunu da yedirdikten sonra kâseyi ateşteki benmariye oturtmalı. Karıştırmaya ara vermeden kremayı koyulaşık kaynayacak kıvama gelinceye kadar pişirmeli. Kâseyi ateşten indirince kakao yağını katıp yedirmeli ve kremayı bir kenarda soğumaya bırakmalı. Krema soğuyunca bunu dövülerek un durumuna getirilmiş acıbadem kurabiyesiyle çirpılmış kremayı azar azar katıp yedirmeli.

Bu işler bittikten sonra sıra pandispanyaya gelir. Ağzı testereli bir bıçakla pandispanyanın çevresindeki kabuğu kesip atmalı. Pandispanyanın büyüklüğüne uyacak boyda bir dikdörtgen kalıbın içini ve kenarlarını yağ kâğıdıyla kaplamalı. Pandispanyanın dört kenarından da ince birer dilim çıkarmalı ve bu dilimleri ıslatıp kalıbın kenarlarına yerleştirmeli. Kalan pandispanyayı yanlamasına beş ince dilime doğramalı. Alttan başlayarak ilk dilimi ıslatarak kalıbın dibine oturtmalı. Bunun üstüne fındıklı kremanın yarısını döküp bir spatulayla yayarak düzeltmeli.

Islatılmış ikinci pandispanya dilimini oturtunca bunun üstüne de çikolatalı kremanın yarısını boşaltıp yaymalı.

Islatılmış üçüncü pandispanya diliminin üstüne kalan fındıklı kremayı boşaltmalı. Islatılmış dördüncü

pandispanya diliminin üstüne ise çikolatalı kremanın kalan kısmını dökmeli. Bunu da yaydıktan sonra sonuncu

pandispanya dilimini ıslatmalı ve en üste oturtuktan sonra kalıbı buzdolabına kaldırmalı. Kalıbı buzdolabında

yarım gün tuttuktan sonra dolaptan çıkarmalı, bir servis tabağına başaşağı ederek turtayı oraya aktarmalı.

Turtanın üstündeki yağ kâğıdını dikkatle kaldırıp attıktan sonra krem şantiyi bir sıkma şiringasına koymalı ve

bununla turtanın üstünü ve kenarlarını süslemeli. Tabağı tekrar buzdolabına kaldırmalı ve servis vaktine kader

orada tutmalı.