



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHZADE TURTASI

1+1/5 su bardağı tozşeker
150 gr toz çikolata
160 gr tereyağı
125 gr kavrulmuş fındık içi
100 gr acıbadem kurabiyesi
100 gr pötibör bisküvi
4 yumurta
1/5 lt krema
Birkaç tane vişne şekerlemesi

Yüksek ve düz kenarlı bir puding kalıbı yağlanır, içi yağlı kâğıtla kaplanır ve bununda içi yağlanır. İyice kurutulmuş bisküvi ile acıbadem kurabiyesi havanda dövülerek un haline getirilir. Kavrulmuş fındık içlerinden 1-2 tanesi bir kenara ayırdıktan sonra geri kalanı havanda iyice dövülür. Sonra fındık unu, kurabiye ve bisküvi unuyla karıştırılır. Yayvan ve porselen bir kâseye 2 yumurtanın akı, 4 yumurtanın şansı, tozşekerle birlikte konur, şeker eriyinceye kadar çırpılır. Karışım köpük haline gelince, çırpıya ara vermeden azar azar elenerek toz çikolata katılır, karışıma yedirilir. Bir başka kaptta dövülerek krema haline getirilmiş tereyağı kaşık kaşık alınarak yumurtalı karışıma ye-dirilir. Tereyağının katılıp yedirilmesi tamamlanınca bu defa kurabiye bisküvi ve fındık unu karışımı azar azar katılıp yedirilir. Diğer tarafta krema hafifçe çırpılır, azar azar katılarak karışıma yedirilir. tçi kâğıtlanmış kalıba boşaltılır ve buzdolabına kaldırılır. Tatlı en az 10 saat buzdolabında tutulur, kalıp dolaptan alınır, kaynar suya batırılıp çıkarılır ve bir tabağa baş aşağı edilerek aktarılır. Vişne ve fındık içleri ile turtanın üstü süslenildikten sonra servis vaktine kadar tabak buzdolabında tutulur.

