



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TORTA SUSANNA

Hamur için:

250 gr un

100 gr tereyağı

130 gr şeker

1 yemek kaşığı kabartma tozu

1 tam yumurta

1 yumurta sarısı

1 tutam tuz

Krema için:

400 gr taze ricotta

150 gr şeker

50 gr tereyağı

4 yumurta sarısı

1 limon kabuğu rendesi

Çikolatalı ganaj için:

150 gr bitter çikolata

4 yemek kaşığı süt

Tereyağını benmari usulü veya mikrodalgada kızartmadan eritin. Hamur için gerekli tüm malzemeleri, yumuşak ve homojen bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun ve şeffaf bir filme sarıp buzdolabında dinlenmeye bırakın. Bu arada ricotta kremasını hazırlayın. Tereyağını daha önce olduğu gibi eritip tüm malzemeleri ekleyin. Homojen ve köpüklü bir krem elde edene kadar iyice karıştırın (bir blender kullanmak daha iyidir). Hamuru buzdolabından alıp, önceden yağlı kağıt serilmiş 20 cm çapındaki bir fırın tepsinine, kremanın daha iyi tutunması için kenarlarını mümkün olduğunca yüksek tutarak yayın. Hamur yayıldıktan ve kenarları düzleştirildikten sonra kabarcık oluşumunu önlemek için çatalla delikler açın. Ricotta kremasını döküp iyice yayın. Yaklaşık 40 dakika boyunca 180 derecelik fırına koyun. Fırından çıkarın ve iyice soğumasını bekleyin. Keki kalıptan alıp servis tabağına alın. Bitter çikolatayı yapışmaz tavada sütle birlikte eritin. Pürüzsüz bir krema elde edip kekin üzerine dökün ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

