



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ TURTA

<https://www.unipro.com.tr>

Krater Sade Şarlot Tozu 250 gr
Ilık su 250 gr
Krater Şanti (az çırpılmış) 1000 gr
Krater Yaban Mersini Paste 75-100 gr
Krater Yaban Mersinli Klassos (Pastanın üstünü kaplamak için)
Dekor için Karamela:
Toz şeker 300 gr
Glikoz 70 gr
Su 125 gr

Dekor için, hepsi beraber, büyük olmayan saplı bir tencere içinde kızarmış bir renk alana kadar pişirilir, ateşten alındıktan sonra küçük saplı bir kepçe ile içinde bol buzlu su olan kap içine dökülür. Donmuş kızartılmış şeker, karamela buzlu sudan çıkartıldıktan sonra kağıt havlu üstünde bekletilir.
Krema için, şarlot tozu su ile karıştırılır içine yaban mersinli paste katıldıktan sonra çok çırpılmamış şanti yedirilir.
Turtanın Hazırlanması
Turta çemberinin yan kenarları hafif şekilde sıvı yağ ile yağlanır, pudra şekerine batırılır, çemberi masa üstüne hafif vurup fazla şekerleri alınır.
Turta çemberinin tabanına bir adet dilimlenmiş pandispanya yerleştirilir, üzerine hafif şurup serpilir. Daha sonra yaban mersinli şarlat kreması ile doldurulur ve üstü pandispanya ile kapatılır. Buzdolabında dondurulur.
İsteğe bağlı, daha yüksek boy çember kullanarak 3-4 kat pandispanya dilimli olarak da hazırlanır.
Turta, çemberden çıkartıldıktan sonra her tarafı çırpılmış şanti ile sıvazlanır. Daha sonra üstüne yaban mersinli Klassos dökülerek kaplama yapılır. Üstüne isteğe bağlı karamelalı dekor süsü konur.

