Karamelli Balkabağı Turtası

Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 1 hazır turta hamuru
- 350 g balkabağı püresi
- 2 yumurta
- Yarım su bardağı krema
- Yarım su bardağı esmer şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- Yarım çay kaşığı zencefil
- Yarım su bardağı ceviz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve ceviz.

Ön Hazırlık:

Fırını ve kalıbı önceden hazırlayın; yumurta ve süt ürünlerini tarifteki sırayla kullanın. Soğuk tereyağı gerektiren hamurları çalışırken yumuşamaması için kısa aralıklarla buzdolabında dinlendirin. Meyve, kuruyemiş ve baharatları ölçüp ayırın; fırın tepsisine pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Tatlıyı kalıbında dinlendirip oda sıcaklığında veya soğuk servis edin. Yoğun çay menüsünde küçük dilimler kesmek, baharat ve meyve aromasının daha net hissedilmesini sağlar.

Yapılışı:

1. Hazırlıkları tamamlayın:

- 1 hazır turta hamuru, 350 g balkabağı püresi ve 2 yumurta başta olmak üzere tüm malzemeleri ölçüp çalışma alanına alın.
- Fırını 180°C alt üst ayarda ısıtın ve uygun kalıbı ya da tepsiyi hazırlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Ana karışımı hazırlayın:

- Kuru ve sıvı malzemeleri tarifin yapısına uygun sırayla birleştirin.
- Karışımı gereğinden fazla ezmeden veya yoğurmadan homojen kıvama getirin.

3. Şekillendirin:

- Harç veya hamuru eşit kalınlıkta olacak biçimde kalıba, tepsiye ya da porsiyonlara dağıtın.
- Üst yüzeyi düzeltip pişme sırasında eşit renk alması için parçalar arasında boşluk bırakın.

4. Pişirin ve dinlendirin:

- Önceden ısıtılmış fırında kenarlar renk alıp orta bölüm istenen kıvama ulaşana kadar pişirin.
- Fırından çıkan tarifi kesmeden veya servis etmeden önce yapısının oturması için dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üst ve alt yüzey dengeli renk almalı, orta bölümde ıslak hamur kalmamalıdır. Kürdan kontrolü uygun tariflerde temiz veya birkaç nemli kırıntıyla çıkmalı; ürün soğurken çöküp hamurlaşmamalıdır. Üstü erken kızarırsa gevşekçe pişirme kâğıdıyla örtün ve merkez kıvam almadan fırından çıkarmayın.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Turta tabanını iç harcı dökmeden kısa ön pişirin; karamel sosunu turta fırından çıktıktan sonra ince gezdirin.

Kiraz'ın Mutfağı