

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
- 2 yemek kaşığı toz şeker (karamel için)

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Fırını 180°C'ye ısıtıp turta kalıbını hazırlayın. Hazır hamuru kalıba yerleştirin; balkabağı püresi, yumurta ve kremayı ölçün. Esmer şekeri baharatlarla dolgu için, iki yemek kaşığı toz şekeri ise karamel için ayrı tutun; cevizi iri kıyın.

Servis Önerisi:

Turtayı dolgu tamamen soğuyup dilimlenebilir kıvam alınca kesin. Üzerindeki ince karamel çizgileri ve cevizli üstüyle oda sıcaklığında servis edin.

Yapılışı:

1. Fırını ve turta tabanını hazırlayın:

- Fırını 180°C'ye ısıtın. Hazır turta hamurunu kalıba yerleştirip tabanını çatalla birkaç yerinden delin.
- İki yemek kaşığı toz şekeri karamel için ayırın; esmer şekeri balkabağı dolgusunda kullanın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Kabaklı dolguyu karıştırın:

- Balkabağı püresi, yumurta, krema, esmer şeker, tarçın ve zencefili pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Dolguyu karamelin üzerine döküp cevizleri yüzeye serpin.

3. Tartı doldurun:

- Hazır turta hamurunu kalıba yerleştirip tabanına çatalla birkaç delik açın. Kabaklı dolguyu hamurun içine aktarın.
- Hamur kenarlarını eşit bırakın; taşan dolguyu temizleyin.

4. Fırında pişirin:

- Tartı 180°C fırında yaklaşık 35–45 dakika, kenarları tutup ortası hafifçe sallanır durumda kalana kadar pişirin.
- Fırından çıkarıp tamamen soğutun; dolgu bu sırada kıvamını bulur. Servise yakın, ayırdığınız toz şekeri küçük tavada açık kehribar rengi alana kadar karamelize edin ve kaşıkla turtanın üzerine ince çizgiler halinde gezdirin. Karamel sertleşince keskin, hafif ısıtılmış bir bıçakla dilimleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Turta kenarları tutup hafifçe renk almalı; orta bölüm fırından çıktığında az miktarda sallanabilir ve soğurken kıvamını bulur. Balkabağı dolgusu kesildiğinde akmamalı, karamel tabanı yanıp acılaşmamalıdır; kürdanı merkeze batırarak kuruluk aramayın.

Saklama:

Turtayı iki saat içinde kapalı kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Kesmeden önce tamamen soğutun; servis öncesi kısa süre oda sıcaklığında bekletmek karamel katmanının daha rahat kesilmesini sağlar.

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

Kiraz'ın Mutfağı