



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

## 10000. Tərif Tortu

10000. Tarif Pastası



5 Ədəd yumurta  
5 Qəhvə fincanı un  
1 Su stəkanı pudra şəkəri  
1 Dolu şorba qaşığı kərəyağı  
1 Çorba qaşığı kakao  
1 Paket qabartma tozu  
Kremi üçün:  
2 Su stəkanı süd  
Yarım qəhvə fincanı düyüsünü  
Yarım qəhvə fincanı nişasta  
Yarım qəhvə fincanı kakao  
1 Qəhvə fincanı toz şəkər  
1 Ədəd yumurta  
1 Paket vanil  
Arası üçün:  
1 Ədəd orta boy banan  
1 Ədəd orta boy kivi  
1 Çay stəkanı qırılmış şokolad  
İslatmaq üçün:  
1 Su stəkanı ilıq su  
1 Çorba qaşığı toz şəkər  
1 Şiriniyyət qaşığı kranül qəhvə  
Üzəri üçün:  
1 Paket toz krem şan idi  
1 Su stəkanı soyuq süd  
Bəzəmək üçün:  
4 Ədəd sadə loxum  
1 Çorba qaşığı pudra şəkəri  
1 Ovac muncuq şəkər  
Yarım paket əridilmiş şokolad

- # İlk əməliyyat olaraq pandispanya hazırlanar. Çuxur bir qabın içində yumurta və pudra şəkəri mikserlə dümağ olana qədər çırpılır.
- # Üzərinə ələnilməmiş un, yandırmadan əridilmiş kərəyağı, kakao və qabartma tozu əlavə olunur, qısa müddət qarışdırılır.
- # Ortası dəlik olmayan keks qəlibi yağlanıyır, pandispanya qarışığı tökülür. 160 dərəcədə isidilmiş sobaya verilir. Qabarıb, qızarana qədər bişirilir.
- # Bişən pandispanya soyuyarkən krem hazırlanar. Soyuq süd, toz şəkər, yumurta, düyüsünü, nişasta və kakao bir qazana qoyular, qarışdırılır.
- # Daha sonra orta qızdırmalı ocağa yerləşdirilər. Davamlı qarışdıraraq puding konsistensiyasında bişirilər. Atəşdən alınar, vanil əlavə olunur.
- # Krem ara ara qarışdıraraq soyudular. Bu sırada pandispanya eninə üç parçaya kəsilir.
- # İslatma vəsaiti yaxşıca qarışdırılır. Pandispanya qatlayarının üzərinə islatma vəsaiti gəzdirilər.
- # İlk qat pandispanyanın üzərinə kremin yarısı qoyular, düzəldilər. Üzərinə qırılmış şokoladın, küp doğranmış kivi və bananın yarısı qoyular.
- # İkinci qat pandispanya yerləşdirilər. Üzərinə eyni şəkildə qalan krem və digər vəsaitlər qoyular. Son qat pandispanya yerləşdirilər.
- # Üst örtmə vəsaiti olan toz krem şan idi və soyuq süd konsistensiya sahəyə qədər mikserlə çırpılır. Yarısından daha azı bəzəmə üçün ayrılır.
- # Krem şan idi geniş səthli bir bıçaqla tortun üzərinə və kənarlarına suvanar.
- # Ayrılan krem şan idi krem nasosuna doldurulur. Tortun kənarına qövslü şəkillər edilir.
- # Sadə loxumlar bir araya gətirilər, barmaq ucuyla yoğurular. Pudra şəkəri olan dəzgahda mərdanə ilə açılır. Çiçək şəklindəki peçenye qəlibiylə kəsilir.
- # Kəsilən loxum çiçəklər ovuc ortasına qoyular, yüngül sıxdıraraq şəkil verilər. Ortalarına muncuq şəkər qoyular ya da qida boyası ilə nöqtə şəklində rəngləniyər.
- # Çiçəklər tortun üst kənarına aralıq/dekabrılı yerləşdirilər. Muncuq şəkərlər arzuya görə səpərək yerləşdirilər.
- # Mən-Mari üsulu əridilmiş isti şokolad krem nasosuna qoyular. İncə uc ilişər, arzu edilən qeyd etmə cümləsi

yazılar.

# Tort soyuducunda 4-5 saat dinlən/istirahət etdirildikdən sonra qeyd etmə üçün hazırdır.

Bu tərif ləzzətlər. com saytının 10000. tərifi. 10000. tərifimizi qeyd etmək üçün bir tort etdim və adını "10000. tərif tortu" qoydum. Banu Atabay.