



Ebru Omurcalı www.ebruomurcali.com.tr

Dünyanın çeşitli bölgeleri mutfak kültürleri açısından değişkenlik gösterse de ortak damak tadı çikolatada birleşir. Karşı konulmaz eşsiz lezzeti ile çikolata, tüm dünyanın vazgeçemediği yiyecekler arasında da her zaman ilk sıralarda gelir. Ebru Omurcalı, farklı ülkelerin dünyaca çok sevilen ve tanınan çikolatalı lezzetlerini yorumladı.

Stilist: Selma ŞEN Fotoğraflar: Erkin ÖN

Dünyanın ortak dili

Çikolata

SACHER TORTE



6-8 kişilik

Keki için:

180 gram tereyağı

180 gram bitter çikolata

4 adet yumurta sarısı

1 su bardağı un

60 gram mısır nişastası

9 adet yumurtanın akı

100 gram pudraşekeri

Arasına sürmek için:

1 su bardağı kayısı marmelatı veya kayısı reçeli

Çikolata kreması için:

Bir buçuk su bardağı su

1 su bardağı+1 çorba kaşığı tozşeker

180 gram bitter çikolata

1 tatlı kaşığı krema

1 tatlı kaşığı tereyağı

Servis için: 1 su bardağı krema

1 çay bardağı pudraşekeri

1 KEK hamuru için tereyağı ve çikolatayı çok kısık ateşte eritin. Yumurta sarısı, un ve nişasta ilave edip hızlıca karıştırın.

2 Aynı bir yerde yumurta aklarını pudraşekeri ile kar haline gelene dek çırpın. Dana sonra yavaşça çikolatalı karışıma yedirin. 25 cm çapında yağlanmış kelepçeli yuvarlak kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Fırından alıp kalıptan çıkarın

ve enlemesine ortadan ikiye kesin.

3 Arasına sürmek için kayısı marmelatını bir taşım kaynatıp, kek parçalarının yüzeylerine sürün ve üst üste yerleştirin.

4 Çikolata kreması için su ve tozşekeri 7-8 dakika kaynatın. Çikolata, krema ve tereyağını birlikte benmari usulü eritin. Daha sonra tozşekerli su ile birleştirin ve pürüzsüz bir kıvam alana dek karıştırın. Keki üzerine çikolata kreması ile kaplayın. Buzdolabında 1 saat dinlendirin.

5 Servis için krema ve pudraşekeri sertleşene dek çırpın. Keki yanında servis yapın.

Avusturya