

# Snickers Gibi Turta (karamel, yer fıstığı & çikolata)

## Ingrédients

- 115g %40 sütlü çikolata
- 250g tam yağlı krema
- 112g tereyağı
- 71g pudra şekeri
- 23g badem unu
- 1g tuz
- 44g yumurta
- 188g T55 un
- 75g kremayı sıvı
- 115g şeker
- 35g tereyağı
- 45g tuzsuz yer fıstığı
- 35g minimum %60 bitter çikolata
- 20g %40 sütlü çikolata
- 65g sıvı krema
- 140g mascarpone
- 115g yer fıstığı yağı
- 25g pudra şekeri

## Préparation

1. Karamel, yer fıstığı & çikolata... te ünlü bir çikolata barı modeline göre, emin olduğum günü için yapılan turtanın tatları.
2. Tadımın ardından herkes, farklı tatların iyi bir şekilde hissedildiğini ve Snickers'ın çok iyi tanındığını düşündü :-)
3. Bu turta, tatlı bir hamur, yumuak bir karamel, sütlü ve bitter çikolata ganajı, yer fıstığı yağı, mascarpone kreması, yer fıstıkları ve sütlü çikolata kremadan oluşuyor.
4. Yani birkaç farklı hazırlık, fakat bu süper lezzetli turtayı yaparken gerçekten karmaşık bir şey yok.
5. Sütlü çikolatayı benmari veya mikrodalgada, çok yavaşça eritin.
6. Kremanın yarısını ısıtın, ardından üç seferde erimiş çikolatanın üzerine dökün ve bir emülsiyon oluşturmak için iyice karıştırın.
7. Ganaj pürüzsüz oldu unda, soğuk kremanın geri kalanını ekleyin, homojen bir krema için karıştırın, üzerini kapatın ve ertesi güne kadar soğutucuda saklayın.
8. Tereyağını pudra şekeri ile çırpın, ardından badem unu ve tuzu ekleyin.
9. Önceden çırpılmış yumurtalarla elde edilen kremayı emülsiyonlayın, ardından homojen bir top haline gelene kadar yavaş yavaş unu ekleyin.
10. Hamuru bir gece boyunca buzdolabında dinlendirin.
11. Günü: Tatlı hamur: Dinlendikten sonra hamuru 3 mm kalınlığında açın, ardından tart kalıbını kaplayın.
12. Hamuru en az 30 dakika buzdolabında veya dondurucuda bekletin.
13. Ardından tart tabanınızı yaklaşık 40 dakika boyunca 160°C'de kör pişirin.
14. Yarı pişme sırasında fırından çıkarın ve bir damla krema ile çırpılmış yumurta sarısı ile fırçalayın.
15. Yumuak karamel: Bu, Nicolas Paciello'nun Le carnet de recettes kitabındaki tarifidir.
16. Bir küçük tutam tuz tuzsuz yer fıstığı şekerle birlikte kuru bir karamel hazırlayın.
17. Aynı anda kremayı ısıtın.
18. Karamel güzel bir renk aldığında, sürekli çırparak (sıçramalara dikkat!

18. ) yava a kremayı üzerine dökün.
19. Ardından küçük parçalara kesilmi tereya ını ekleyin, çırparak tuzu ekleyin.
20. Karameli 2 dakika daha karı tırarak pi irin, ardından ocaktan alın.
21. Karamel biraz so udu unda (ama çok de il, hala sıvı olmalı), tart tabanına dökün ve karamelin üzerine yer fıstı ı serpin.
22. Sütlü & bitter çikolata ganajı: minimum %60 bitter çikolata %40 sütlü çikolata sıvı krema çikolataları eritin ve kremayı ısıtın.
23. Krema sıcak olarak eritilmi çikolatanın üzerine üç seferde dökün ve emülsiyon elde etmek için iyice karı tırın.
24. Biraz so umaya bırakın, ardından karamelin üzerine dökün.
25. Mascapornu pudra ekeri ile çırpın, ardından homojen bir krema elde edene kadar yer fıstı ı ya ı ile çırpın.
26. Elde edilen kremayı donmu çikolata ganajının üzerine dökün (ganajın daha hızlı donması için tartı buzdolabına koyabilirsiniz).
27. Montaja kadar tartınızı so utucuda saklayın.
28. Sütlü ikolata ganajı: Ganajı krem anti gibi çırpın, ardından düz bir u ile bir piping torbasına yerle tirin.
29. Ganajı tart boyutundaki bir rhodoid ka ıdı üzerine farklı boyutlarda yan yana yapı ık toplan halinde yerle tirin, ardından dondurucuya koyun.
30. Tabii ki, ganajı dondurmak için zamanınız yoksa, do rudan turtanın üzerine sıkabilirsiniz!
31. Montaj: Kadife kaplama (iste e ba lı) Yeterince yer fıstı ı Ganaj dondu unda, montelenmi ganajı ters çevirin.
32. zerine ikolata rengi kadife kaplamayı uygulayın ve düz kenarlar için gerekiyorsa yeniden kesin.
33. Ganajı tartın üzerine yerle tirin, ardından çevresine do ranmı yer fıstıkları serpin.
34. Tartınızı buzdolabında saklayın.
35. Afiyet olsun!