



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BEZELİ ÇİKOLATALI KEK

Portakallı lor için:

3 adet yumurta

100 g pudra şekeri

1 adet portakal suyu ve kabuk rendesi

2 adet limon suyu

175 g margarin, küp küp doğranmış

Çikolatalı kekler için:

225 gr margarin

120 g şeker

4 adet yumurta

50 g mısır unu

50 g kakao tozu

1 tutam tuz

50 g portakal marmeladı

150g bitter çikolata

Beze için:

2 adet yumurta beyazı

1 yemek kaşığı limon suyu

110 g şeker

Portakallı lor için: Yumurtaları ve şekeri bir karıştırma kabında çirpin. Meyve suyunu ve kabuk rendelerini ekleyin ve ısıtma süresi boyunca yavaşça spatula ile çırparak benmari (su banyosu) usülde ısıtın. Karışım yoğunlaşmaya başlarken, margarin, her seferinde üç veya dört küp olmak üzere yavaş yavaş ekleyin. Biraz daha eklemeyen önce bunların tamamen erimesini ve çözülmesini bekleyin.

Tüm yağ absorbe olduğunda ve karışım bir kaşığı arkasını kaplayacak kadar yeterince yoğunlaştığında, lor hazır olacaktır. Isıtmayı durdurun ve karışımı yeni bir kaba dökün ve buzdolabına koyun. (Çikolatalı kekleri yaptıktan sonra lor kalırsa, bunu bir sonraki gün sabah kahvaltıda sunun - çok seveceksiniz.)

Çikolatalı kekler için: Fırını önceden 180°C'ye ısıtın.

Yumuşak margarin ve şekeri (doğrudan buzdolabından alarak değil!) bir kap içinde karıştırın.

Karışım eşit bir kıvama ve makul oranda yoğunluğunu yitirdiğinde, kademeli olarak iki tam yumurta ve iki yumurta sarısını (yumurta akını sonra kullanmak için saklayın) çirpilmiş halde ekleyin. Sonraki porsiyonu eklemeyen önce iyice karıştırın.

Harmanlanmış ve elekten geçirilmiş mısır ununu, tuzu ve kakao tozunu ekleyin ve karışım içinde karıştırın.

Sonra, marmeladı ve erimiş çikolatayı ekleyin.

Son olarak, kalan iki yumurtayı sertleşinceye kadar çirpin ve ardından bunları nazik biçimde bir spatula kullanarak kek harcına haline getirmek için çirpin. Harcı, 20cm yuvarlak bir kek tavaasına dökün ve 35 dakika boyunca pişirin.

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Kek tamamen soğuyunca, iki katman halinde dilimleyin.

Beze için: Yumurta akını limon suyuyla sertleşinceye kadar çirpin (kıvamı sıkı ancak yine de süngerimsi olmalıdır).

Aynı anda, 100ml'lik suyu şekerle ekleyin. Kaynama noktasına getirin ve 115-120°C sıcaklığa kadar ısıtın.

Karışımında büyük kabarcıklar görmeye başladığınızda durun ancak yine de beyaz olmalı, karamelize olmamalıdır.

Doğru sıcaklığa ulaştığında, şeker karışımını sürekli biçimde çirparken, yumurta akına serpiştirin. Çirpmaya devam edin, çirpin ve çirpin! Karışım tamamen karıştığında, beze kullanılmaya hazır olacaktır. İster daha fazla bir kaba etki yaratmak için kekin üzerine dökülebilir isterseniz burada yaptığımız gibi zaman kazanmak için spatulayı kullanarak yayabilirsiniz.

Kekin birleştirilmesi: Kekin tabanını bir servis tabağına yerleştirin. Portakallı loru üste yayın ve dikkatlice üst yarıyı yerleştirin.

Bir spatulayı kullanarak, bezeyi kekin üstüne ve kenarlarına yayın. Ardından, kızıl kahverengi oluncaya kadar bir pürmüzle ısıtın.



© lezzetler.com tarif no:132177 • adi:Portakallı Bezeli ikolatalı Kek • gönderen:ibrahim • indirme tarihi:19.09.2024 - 06:05