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 çırpın. Meyve suyunu ve kabuk rendelerini ekleyin ve ısıtma süresi boyunca yavaşça spatula ile çırparak benmari (su banyosu) usülde ısıtın. Karışım yoğunlaşmaya başlarken, margarini, her seferinde üç veya dört küp olmak üzere yavaş yavaş ekleyin. Biraz daha eklemeden önce bunların tamamen erimesini ve çözülmesini bekleyin.
Tüm yağ absorbe olduğunda ve karışım bir kaşığın 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 margarini 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) çırpılmış halde ekleyin. Sonraki porsiyonu eklemeden 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 çırpın ve ardından bunları nazik biçimde bir spatula kullanarak kek harcına haline getirmek için çırpın. Harcı, 20cm yuvarlak bir kek tavasına 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 çırpın (kıvamı sıkı ancak yine de süngerimsi olmalıdır).
Aynı anda, 100ml'lik suyu şekere ekleyin. Kaynama noktasına getirin ve 115-120°C sıcaklığa kadar ısıtın. Karışımda büyük kabarcıklar görmeye başladığınızda durun ancak yine de beyaz olmalı, karamelize olmamalıdır.
Doğru sıcaklığa ulaştığında, şeker karışımını sürekli biçimde çırparken, yumurta akına serpiştirin. Çırpmaya devam edin, çırpın ve çırpın! Karışım tamamen karıştığında, beze kullanılmaya hazır olacaktır. İster daha fazla bir kaba etki yaratmak için kekin üzerine dökebilir 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 • adı:Portakallı Bezeli Çikolatalı Kek • gönderen:ibrahim • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:39